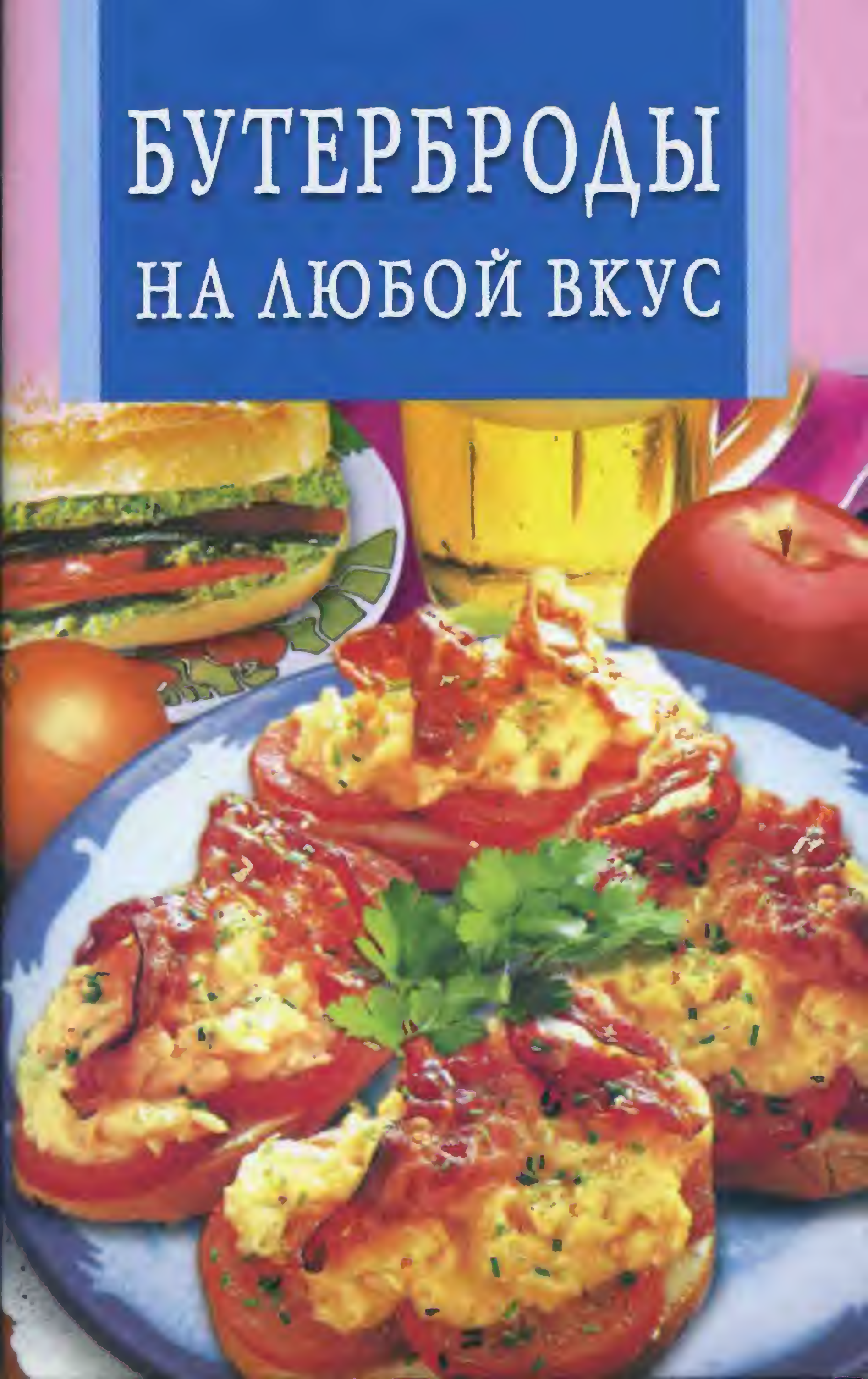

БУТЕРБРОДЫ
НА ЛЮБОЙ ВКУС

БУТЕРБРОДЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

ИД ВЛАДИС



РИПОЛ
КЛАССИК
2008

ББК 36.91
Б 93

Серия «Искусство кулинарии»

Б 93 **Бутерброды на любой вкус.** — Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», М.: Издательский дом «РИПОЛ Классик», 2008. — 64 с.
ISBN 978-5-94194-190-0

ББК 36.91

ISBN 978-5-94194-190-0

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ БЕЗ ЗАПЕКАНИЯ В ДУХОВКЕ И ОБЖАРИВАНИЯ ХЛЕБНЫХ ЛОМТИКОВ

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

БУТЕРБРОДЫ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И ТВОРОГОМ

➢ *8 ломтиков хлеба, 300 г взбитого со сметаной творога, 250 г плавленого сыра, 2 яйца, 1 огурец, 50 г консервированного круглого красного перца или помидоров, зелень петрушки или зеленый лук.*

Взбитый со сметаной творог выложить в корнетик с зубчатой трубочкой и нанести его по краям кусочков хлеба. Сыр нарезать ломтиками и разложить на хлебе (резать увлажненным ножом-пилкой).

Украсить огурцами, ломтиками вареного яйца, квадратиками красного перца или дольками помидоров и веточкой зелени петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ ТВОРОГА И СЫРА

➢ *Ломтики белого хлеба, 250 г творога, 100 г сыра, 1 огурец, 2–3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка тмина, красный молотый перец, соль по вкусу.*

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с творогом и майонезом, добавить перец, тмин и соль по вкусу, вымешать в пышную массу. Хлеб намазать пастой, украсить кружочками огурца.

«ВЕРСАЛЬСКОЕ ЛАКОМСТВО»

➢ *8 ломтиков хлеба, 120 г сливочного масла, 100 г сыра, черный перец, 1 ст. ложка сметаны, 0,25 ч. ложки соли, 0,25 ч. ложки сахара.*

Добавить в сметану соль, сахар и перец. Все тщательно пе-

ремешать. Сыр натереть на терке. Затем смешать его с мягким маслом. Добавить приготовленной сметаны. Полученную смесь взбить миксером или вручную.

Намазать соус на ломтики хлеба и разложить бутерброды на тарелке.

«ВИЗИТ В ЛОЗАННУ»

➢ 8 ломтиков хлеба, 300 г брынзы, 150 г сливочного масла, 3 дольки чеснока, пучок укропа или петрушки, перец по вкусу.

Брынзу порезать на мелкие кусочки и залить кипятком на 10 минут. После этого откинуть кусочки брынзы на сито и переложить на тарелку. Затем добавить взбитое масло, рубленый чеснок, перец. Хорошо перемешать. Поставить паштет в холодильник на 2–3 часа. Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба. Готовые бутерброды можно подавать к столу.

«ОСТАТКИ ПРОШЛОГО»

➢ 8 ломтиков хлеба, сливочное масло, 100 г любого сыра, 100 г студня, 2 помидора, горчица и соль по вкусу.

Намазать маслом хлеб. На каждый ломтик положить кусочек сыра, затем слой горчицы, кусочек студня, помидора. Посолить. Готовые бутерброды можно подавать к столу.

«ПАРОХОДИКИ»

➢ 8 ломтиков хлеба, 150 г сыра, 4–5 листьев салата, 2 помидора (или огурца), сливочное масло, соль по вкусу.

Хлеб намазать маслом. На каждый ломтик положить лист салата, на салат – кусочек сыра, сверху – кусочек помидора. Посолить. Готовые бутерброды можно подавать к столу.

БУТЕРБРОДЫ СЫРНЫЕ С ОВОЩАМИ

➢ 8 ломтиков хлеба, 400 г взбитого со сметаной творога, 200 г голландского сыра, 80 г плавленого сыра, 2 яйца, 1 огурец, красный стручковый перец, зелень петрушки.

Взбитый творог нанести на ломтики хлеба. Тонкие ломтики голландского сыра свернуть в виде фунтиков и положить на приготовленный хлеб. Добавить дольки плавленого сыра, ломтики сваренных вкрутую яиц, огурцов, кусочков красного перца и украсить зеленью петрушки, зеленым луком или качанным салатом.

«ЯДЕРНАЯ АТАКА»

➢ 8 ломтиков хлеба, 150 г сыра, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 4 редиски, соль по вкусу.

Намазать хлеб маслом, сверху положить кусочек сыра. Редис нарезать кружочками, посолить. Затем их положить на сыр, рядом – немного ядер орехов.

«КАПРИЗ»

➢ 8 ломтиков хлеба, сливочное масло, 2 плавленых сырка, 1 помидор.

На ломтики хлеба намазать масло. Затем положить по кусочку сыра. Бутерброды украсить дольками помидора.

БУТЕРБРОДЫ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И СЫРОМ

➢ 400 г хлеба, 280 г языка, 120 г сыра, 120 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г корнишонов; немного муки, сухарей; соль, перец по вкусу.

Язык отварить до мягкости, вынуть из отвара, промыть холодной водой и сразу же очистить от кожи, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, яйце и сухарях. Затем поджарить в горячем сливочном масле. После этого ломтики батона намазать смесью тертого сыра и сливочного масла, сверху положить ломтики охлажденного языка, для пикантности добавить кусочки соленых корнишонов.

БУТЕРБРОДЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ

➢ 160 г хлеба, 80 г сливочного масла, 70 г сыра.

Ломтики хлеба или батона намазать тонким слоем масла, сверху положить ломтики сыра.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МОЛОТЫМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Сыр натереть на терке с мелкими отверстиями и соединить со сладким молотым красным перцем. Затем ломтик хлеба намазать маслом и посыпать сыром, смешанным с перцем.

БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

В размягченное сливочное масло ввести плавленый сыр. Все тщательно перемешать до получения однородной массы. За-

тем приготовленную массу сформировать в виде прямоугольного бруска, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Масло с сыром уложить на ломтик хлеба и посыпать рубленой зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И СМЕТАНОЙ ПО-ВЕНГЕРСКИ

➢*Пшеничный хлеб, 100 г сыра, 100 г сметаны, 0,5 стакана молока.*

Ломтики батона или пшеничного хлеба намазать смесью протертого сыра, сметаны и подсоленного молока.

БУТЕРБРОДЫ «ЛЮБИМЫЕ»

➢*Ломтики белого или черного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г острого сыра, 2–3 яйца, сваренные вкрутую, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка готовой горчицы, зеленый лук, перец, красный молотый перец, соль по вкусу.*

Для пасты: натереть сыр на крупной терке, затем измельчить вилкой яйца, добавить соль, горчицу, перец, красный молотый перец. Все перемешать, заправить майонезом и сметаной. Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить пасту, посыпать нарезанным зеленым луком.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, С РЕДЬКОЙ ИЛИ РЕДИСОМ

➢*4 ломтика пшеничного хлеба, 70 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 4 шт. редиса, 1 ч. ложка рубленого укропа.*

Мелко порубить редис (3 шт.) и перемешать с сыром и маслом. Полученной смесью намазать ломтики хлеба; затем украсить бутерброд ломтиками редиса, сверху посыпать рубленым укропом.

БУТЕРБРОДЫ «ДОМИНО»

➢*Пшеничный хлеб, 150 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, зеленый лук, зерна граната.*

Нарезать хлеб ломтиками прямоугольной формы, затем смазать маслом и на каждый ломтик положить тонкий кусочек сыра. На середину бутерброда положить перо зеленого лука, разделив его на две половины, а зернами граната обозначить «очки» домино.

БУТЕРБРОДЫ С ЛИСТЬЯМИ СВЕКЛЫ И БРЫНЗОЙ

➢*4 ломтика пшеничного хлеба, 2 ст. ложки рубленых свекольных листьев, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка натертой брынзы, 4 веточки укропа.*

Смешать сливочное масло с натертой на терке брынзой. Затем добавить рубленые молодые листья свеклы. Массу перемешать. На ломтики хлеба уложить полученную смесь и украсить веточками укропа.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И ТОМАТНЫМ ПЮРЕ

➢*100 г плавленого сыра, 2 ст. ложки томатного пюре, 4 ст. ложки пюре из паприки (1 кислое яблоко), хлеб.*

Смешать плавленый сыр с томатным пюре или пюре из паприки, затем заправить все тертым яблоком. Или натереть твердый сыр, добавить к нему сметаны или молока, приправы. Покрыть приготовленной смесью ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ БРЫНЗЫ И ПОМИДОРОВ

➢*250 г брынзы, 1–2 помидора, 1 луковица, лимонный сок 0,25 лимона; 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 стручок печеного перца, черный и красный перец по вкусу, 1 вареная морковь, 1 соленый огурец, хлеб.*

Брынзу хорошо растирают деревянной ложкой с очищенными и мелко нарезанными помидорами, луком, натертым на мелкой терке; лимонным соком и, по желанию, стручком мелко нарезанного печеного перца. Затем добавить черный и красный молотый перец. Полученную икру намазать на хлеб и украсить кружочками вареной моркови, соленого огурца.

БУТЕРБРОДЫ С БРЫНЗОЙ И САРДИНАМИ

➢*2 булочки, по 60 г сливочного масла и брынзы, 0,5 банки сардин, 0,5 луковицы, перец, соль по вкусу, пол-лимона, 1 яйцо, петрушка, ягоды клюквы.*

Растереть масло, брынзу с сардинами. К ним добавить натертый лук, перец, соль по вкусу, лимонный сок. Все хорошо перемешать. Если масса густая, можно влить масло из сардин. Из ломтиков булки вырезать кружочки и на каждом выложить пирамидкой массу. Одни бутерброды украсить сваренным вкрутую яйцом, другие – кусочками лимона, листиками петрушки или ягодами клюквы.

БУТЕРБРОДЫ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И ТЫКВОЙ

➢4 ломтика хлеба, 50 г плавленого сыра, 70 г сливочного масла, 50 г тыквы, 4 веточки петрушки, молотый перец.

Нарезать тыкву, отварить в собственном соку до готовности и протереть через сито. Растереть масло с плавленым сыром, затем добавить пюре из тыквы, молотый перец. Полученную массу тщательно перемешать, потом намазать на ломтик хлеба, украсить веточками петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, ЯБЛОКАМИ И ХРЕНОМ

➢4 ломтика хлеба, 100 г плавленого или 80 г твердого сыра, 1 ст. ложка сметаны, 1 кислое яблоко, 1 ч. ложка хрена, лимонный сок.

К плавленому или натертому твердому сыру, смешанному со сметаной, добавить тертое яблоко и тертый хрен, и всю массу заправить лимонным соком. Намазать ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, КОРЕЙКОЙ, ПОМИДОРАМИ И САЛАТОМ

➢450 г хлеба, 180 г сыра, 2 помидора, 50 г салата, 180 г корейки.

На нижний слой хлеба положить ломтики швейцарского сыра и поджаренного бекона или корейки, а на верхний – ломтики томатов и листочки салата.

БУТЕРБРОДЫ «МОЗАИКА»

➢160 г хлеба, 200 г брынзы, 100 г сливочного масла, тмин или перец душистый, 2 стручка красного перца, 80 г соленых огурцов или маслины.

Измельчить на терке брынзу, затем перемешать с растертым маслом, толченым тмином или перцем. Смесь взбить, добавить мелко нарезанный перец и еще раз перемешать. Полученную массу намазать на ломтики хлеба и украсить ломтиками огурца или маслинами.

БУТЕРБРОДЫ ИЗ КОПЧЕНОГО ПАШТЕТА И ОВОЩЕЙ

➢8 ломтиков хлеба, 300 г копченого паштета, 100 г копченого колбасного сыра, 1 небольшой свежий огурец (или 2 маринованных огурца), 1 помидор, зелень петрушки.

На ломтики хлеба намазать паштет. Нарезать тонкими ломтиками колбасный сыр, выложить его на хлеб, украсить огурцом или дольками тонко нарезанного свежего огурца, ломтиками помидора или зеленью петрушки.

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ

БУТЕРБРОДЫ С ВИШНЕВЫМИ ЛИСТЬЯМИ

➢4 ломтика хлеба, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки жирного творога, 3 ст. ложки рубленых молодых листьев вишни, 4 веточки укропа.

Смешать сливочное масло с протертым творогом. Добавить листья вишни. Полученную массу взбить, уложить ее на ломтики хлеба. Украсить бутерброды веточками укропа.

БУТЕРБРОДЫ ВЕСЕННИЕ С ТВОРОГОМ И РЕДИСОМ

Ломтики любого хлеба намазать сливочным маслом. Сверху покрыть их толстым слоем творога, смешанным со сметаной и солью. На бутерброды положить кусочки редиса, посыпать зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ТЕРТЫМ РЕДИСОМ

➢8 ломтиков хлеба, 150 г сливочного масла, 250 г творога, 1 пучок редиса, 1 пучок зеленого лука, 50 г сметаны, перец и соль по вкусу, укроп.

Вымыть редис, натереть его на крупной терке. Перемешать полученную массу с творогом, мелко нарезанным луком. Посолить, заправить сметаной. Ломтики хлеба намазать маслом, затем – приготовленной массой. Сверху посыпать бутерброды нарезанным укропом.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И РЕДЬКОЙ

➢100 г творога, 1–2 ст. ложки сметаны или молока, 1 редька (1 ст. ложка толченых орехов), соль и сахар по вкусу.

Творог хорошо растереть. Добавить в него сметану или молоко, тертую редьку или толченые орехи. Заправить все солью и сахаром. Намазать приготовленную массу на ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ЗАЛИВНЫМ САЛАТОМ ИЗ ОГУРЦОВ

➢ *8 ломтиков хлеба, 0,75 ст. ложки порошка желатина, 2,5 стакана воды, 0,75 ст. ложки лимонного сока, 5 свежих огурцов, 100 г сладкой творожной массы, 2 ст. ложки молока, 15 г листьев салата, соль по вкусу.*

Порошок желатина всыпать в холодную воду (0,5 стакана воды), дать постоять 30 минут. Вскипятить в кастрюле 2 стакана воды, влить в нее подготовленный желатин. Дать ему полностью раствориться. Затем все процедить. Охладить до 35–40°С. Добавить лимонный сок, свежие огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, и соль. Тщательно перемешать. Разлить полученную смесь в металлическую форму и охладить до полного затвердения желе. После этого выложить его на смазанные маслом ломтики хлеба, покрытые зелеными листьями салата. В творожную массу добавить молоко. Взбить массу до пышности. Приготовленной массой покрыть готовое желе-салат. Бутерброды готовы к употреблению.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОЖНЫМ САЛАТОМ

➢ *8 ломтиков хлеба, 200 г жирного творога, 5–6 ст. ложек молока, соль по вкусу, 1 репа, 1 сельдерей, по 25 г рубленой зелени петрушки, укропа, лука-порея, 20 г листьев салата, сок 1 лимона, сливочное масло.*

Жирный творог перемешать в однородную массу с молоком и солью. Репу потереть на терке, мелко порезать сельдерей, зелень петрушки, лук-порей, укроп. Все эти компоненты добавить к творожной массе. Тщательно перемешать. Выложить полученную массу на ломтики хлеба, покрытые сливочным маслом и листьями салата, политые лимонным соком.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ПОМИДОРОМ

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г творога, 2 свежих помидора или 1 ст. ложка томатного пюре, соль по вкусу, 1 ст. ложка сметаны или молока, 0,25 луковицы.*

Творог хорошо растереть, в него добавить измельченные помидоры или томатное пюре. Если смесь получится слишком густая, добавить сметаны или молока. Посолить. По вкусу добавить тертый лук. Намазать приготовленную массу на ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ТОМАТОМ-ПЮРЕ

➢ *12 ломтиков хлеба, 200 г жирного творога, 50 г томата-пасты, 50 г консервированного красного перца, 2 яйца, соль, молотый перец по вкусу, 2 помидора, 1 плавленый сырок с ветчиной, зелень петрушки.*

Творог посолить, посыпать перцем. Затем в него добавить томат-пасту. Все взбить в пену. Из корнетика нанести паштет на ломтики хлеба. Каждый украсить ломтиком плавленого сыра с ветчиной, кружочком сваренного вкрутую яйца, кусочком красного перца, зеленью петрушки, четвертинкой помидора.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ВАРЕНОЙ СВЕКЛОЙ

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г творога, 1 небольшая свекла, соль по вкусу, тмин, 100 г сметаны.*

Свеклу сварить, очистить и натереть на терке. Смешать с растертым творогом, заправить солью и тмином. Намазать полученную массу на ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ТМИНОМ

➢ *4 ломтика ржаного хлеба, 100 г жирного творога, 1 ч. ложка мелко нарубленной зелени, тмин на кончике ножа, соль по вкусу.*

Тмин залить кипящей водой и оставить на 20–25 минут. Затем воду слить. Творог перетереть через сито, добавить тмин, соль, нарезанную зелень. Все перемешать. Приготовленную массу уложить на ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ И ЧЕСНОКОМ

➢ *4 ломтика хлеба, 150 г творога, 1–2 дольки чеснока, 2 ст. ложки твердого сыра, соль по вкусу, 0,5 стакана взбитых сливок.*

Творог растереть, добавить чеснок, сливки, сыр и соль. Намазать ломтики хлеба этой смесью.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОЖНЫМИ ПАСТАМИ

➢ *10 ломтиков хлеба, на 300 г творога – 100 г сметаны, 2–3 ст. ложки нарезанной зелени, редиса, 2 яйца (сваренных вкрутую), 50 г зеленого лука, 150 г помидоров.*

Творог растереть со сметаной. Добавить мелко нарезанный укроп или редис, зелень петрушки. Таким же образом можно

приготовить творожные пасты с яйцами, редисом, зеленым луком, помидорами. Намазав пастой ломтики хлеба, сверху можно положить листочки петрушки, укропа или тонкую пластинку огурца (редиса).

БУТЕРБРОДЫ С МАСЛЯНО-ТВОРОЖНЫМ ПАШТЕТОМ

➢ *8 ломтиков черного хлеба, 400 г твердого сыра, 50 г репчатого лука, 50 г горчицы, 4 яйца, 400 г масляно-творожного крема, помидоры для украшения.*

Приготовление масляно-творожного крема: 150г сливочного масла смешать с 250 г творога. Тщательно перемешать, доведя до однородной массы.

На ломтики хлеба нанести масляно-творожный крем с помощью корнетика с зубчатой трубочкой, натереть сыр, посыпать мелко нарезанным луком, добавить ломтик сваренного вкрутую яйца, которое сбрызнуть горчицей. Украсить бутерброды можно дольками помидоров.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ВЕТЧИНОЙ

➢ *100 г творога, 100 г сливочного масла, 200 г ветчины, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 помидора, 4 ст. ложки майонеза, соль по вкусу, хрен, 8 ломтиков хлеба.*

Творог посолить по вкусу, размять и растереть со сливочным маслом. Смазать ломтики хлеба приготовленной массой. На каждый ломтик положить кусочек ветчины, свернутый рулетиком. Рядом с ветчиной положить дольки яйца и смешанный с майонезом хрен. Хрен можно заменить дольками помидоров или огурцов.

БУТЕРБРОДЫ ТВОРОЖНЫЕ С СЕЛЬДЬЮ

➢ *10 ломтиков хлеба, 300 г творога, 100–150 г сельди, 1 яйцо, сливочное масло.*

Тонкие ломтики хлеба намазать маслом. Приготовление паштета: творог смешать с яйцом, порезанным репчатым луком и сельдью. Тщательно растереть вилкой до получения однородной массы. Затем эту массу можно пропустить еще через мясорубку.

Ломтики хлеба, предварительно смазанные сливочным маслом, смазать приготовленным паштетом.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОЖНО-КРЕМОВЫМ ПАШТЕТОМ И ОРЕХАМИ

➢ *2 кремовых сырка, 10 г тертого хрена, 1 ст. ложка сметаны, 10 г сахарной пудры, 20 г ломтиков от рогалика, 50 г грецких орехов.*

Размешать кремовые сырки со сметаной, добавить сахар и тертый хрен. Смазать приготовленной массой рогалик и украсить половинками грецкого ореха.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОЖНЫМ ПАШТЕТОМ И САРДИНАМИ

➢ *12 ломтиков батона, 250 г творожного паштета, 1 банка сардин, 50 г консервированных огурцов, 1 лимон, зелень петрушки.*

На ломтики батона нанести вилкой паштет, сверху положить сардину, украсить огурцами, кусочками лимона и зеленью петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ

➢ *200 г творога, 100 г сливочного масла, 200 г отварного языка, 10 ломтиков хлеба, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.*

Творог растереть со сливочным маслом, посолить по вкусу. Приготовленной массой смазать ломтики хлеба, сверху уложить кусочки отварного языка. Украсить бутерброды зеленью петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И МЯСНЫМ РУЛЕТОМ

Творог растереть со сливочным маслом и горчицей. Этой массой намазать ломтики булки. Сверху наискось положить скатанный в трубку тонкий кусочек рулета. По одну сторону рулета на бутерброд выложить смешанный с майонезом хрен, на другую – кружочки помидоров и огурцов. Сверху посыпать мелко рубленным яйцом и зеленью укропа.

«РЕЦЕПТ ПЛЕМЕНИ МАЙЯ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка творога, 1 ст. ложка томатной пасты, соль по вкусу, щепотка молотого красного перца.*

Масло взбить, к нему добавить томатную пасту, творог,

соль, перец. Все перемешать так, чтобы не осталось комочков творога. Готовую массу намазать на ломтики хлеба.

«АРОМАТ ВОСТОКА»

➢8 ломтиков хлеба, 100 г творога, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 стакана измельченного мускатного ореха, соль и перец по вкусу.

Творог смешать со сметаной, добавить мускатный орех, еще раз хорошо перемешать. Полученную смесь поставить в холодильник на 2—3 часа.

Готовой массой намазать ломтики хлеба.

«АЛЬПИЙСКАЯ ТАЙНА»

➢8 ломтиков хлеба, 300 г творога, 1 пучок укропа, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 3 дольки чеснока, соль по вкусу.

Положить творог в миску. Вбить туда яйцо. Чеснок истолочь с солью, добавить в творог. Влить сметану. Все тщательно перемешать. Мелко порубить зелень, добавить ее в паштет.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

«ВИДЕНИЕ»

➢8 ломтиков хлеба, сливочное масло, 100 г творога, 3 консервированные шпроты, перец, соль и зелень по вкусу.

Растереть творог с маслом до получения однородной массы. Шпроты измельчить и добавить в масло, поперчить, посолить. Хорошо перемешать. Намазать полученной смесью ломтики хлеба и украсить их зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ЯЙЦОМ

➢100 г творога, 2—3 ст. ложки сметаны или молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука или резанца, соль по вкусу или килечный рассол.

Творог растереть деревянной ложкой, смешать со сметаной или молоком. Сваренное вкрутую яйцо размельчить яйцерезкой или вилкой. Все продукты смешать. Затем заправить. Килечный рассол и рубленая килька придают смеси более приятный вкус, чем соль.

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С МЯСОМ

«БАВАРСКИЙ СЮРПРИЗ»

➢8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г ветчины, 1 ст. ложка сметаны, 0,5 ч. ложки горчицы, зелень петрушки, укропа по вкусу.

Ветчину пропустить через мясорубку, смешать ее с мягким маслом.

Затем добавить сметану, горчицу. Все тщательно перемешать.

Готовое масло намазать на ломтики хлеба. Бутерброды разложить на тарелке и украсить зеленью.

«ПОРОСЯЧИЙ ВОСТОРГ»

➢1 лимон, 8 ломтиков хлеба, 200 г свиной печени, 1 небольшая луковица, 1 корень петрушки, 150 г сливочного масла, 1 ч. ложка коньяка, 50 г шпика, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 стакана воды, соль и перец по вкусу.

Разрезать на маленькие кусочки печень и шпик. Затем переложить их в кастрюлю, добавить воды, соль, перец, мелко рубленную петрушку, лук и тушить до готовности.

Остывшую массу пропустить через мясорубку, влить лимонный сок, добавить сахар, взбитое масло. Хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать хлеб.

«ДЕРЕВЕНСКОЕ УГОЩЕНИЕ»

➢8 ломтиков хлеба, сливочное масло, 8 ломтиков ветчины, 1 редька, 3 ст. ложки сметаны.

Вымыть редьку, почистить и натереть на терке. Затем смешать ее со сметаной. Ломтики хлеба намазать маслом. На каждый кусочек положить ветчину и редьку со сметаной.

«ПРЯМО С ГРЯДКИ»

➢8 ломтиков хлеба, сливочное масло, 100 г ветчины (или колбасы), 2—3 помидора, соль и перец по вкусу.

Ветчину порезать на кусочки, а помидоры – кольцами. Ломтики хлеба намазать маслом, на каждый ломтик положить кусочек ветчины, затем кольцо помидора. Каждый бутерброд посолить и поперчить.

«КАЗАЧЬЯ ПИРУШКА»

➢8 ломтиков хлеба, сливочное масло, 100 г жареной свинины, зелень (для посыпки).

Ломтики хлеба намазать маслом. Сверху на каждый ломтик положить кусочек свинины. Затем присыпать бутерброды мелко рубленной зеленью.

«АВСТРИЙСКИЙ ЗАВТРАК»

➢8 ломтиков хлеба, 200 г корейки или грудинки (копченые).

Корейку или грудинку очистить от кожи. Вынуть кости и порезать на кусочки. Мясные кусочки положить на хлеб так, чтобы жировой и мясной слои были распределены равномерно. Бутерброды готовы к употреблению.

«ТЕЧЕНИЕ РЕЙНА»

➢8 ломтиков хлеба, 200 г вареной колбасы, 150 г сыра, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка томатного соуса, соль, перец, сахар, горчица по вкусу.

Колбасу и сыр пропустить через мясорубку. Затем мелко порубить яйца. Смешать их с колбасой и сыром. Добавить масло, томатный соус, соль, перец, горчицу, сахар. Все хорошо перемешать или взбить миксером.

Готовый паштет намазать на ломтики хлеба и украсить зеленью.

«ГАМБУРГСКАЯ ЖИЗНЬ»

➢8 ломтиков хлеба, 200 г ветчины, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка рубленой зелени, 0,5 стакана сметаны; 0,25 ч. ложки тертого мускатного ореха, черный молотый перец по вкусу.

Ветчину пропустить через мясорубку. Добавить горчицу, зелень, сметану, мускатный орех, перец. Перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ-АССОРТИ С ВЕТЧИНОЙ И ВАРЕНОЙ КОЛБАСОЙ

➢10 г ветчины, 10 г вареной колбасы, 5 г свежих помидоров, зеленый салат, сливочное масло, горчица.

Положить на ломтик хлеба листик салата, на него – нарезанные ломтиками ветчину и колбасу, ломтики помидоров и оформить розочками из масла с горчицей.

«ВЕТЕР С ЗАПАДА»

➢8 ломтиков хлеба, 200 г копченого окорока, 4–5 шт. маринованных грибов, 100 г вареного сельдерея, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны.

Окорок пропустить через мясорубку. Грибы и сельдерей мелко порубить и добавить к окороку. Туда же положить сметану, мягкое сливочное масло. Все хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

«ПРИНЦ ДАТСКИЙ»

➢8 ломтиков хлеба, 350 г жаркого, 2 яблока, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 ст. ложки сливочного масла, 0,25 ч. ложки тертого мускатного ореха, соль, молотый перец по вкусу.

Мясо, лук, яблоко пропустить через мясорубку. К ним добавить мелко нарубленные яйца, мускатный орех, перец, соль и взбитое масло. Хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

«ДЛЯ ТЕБЯ»

➢8 ломтиков хлеба, 200 г вареного мяса, 1 яблоко, 1 свекла, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 ст. ложки сметаны, 0,25 вареной свеклы, соль и перец по вкусу.

Пропустить мясо через мясорубку. Затем натереть на крупной терке свеклу и яблоко. Мелко порубить лук и яйца. Все тщательно перемешать. В приготовленную смесь добавить сметану, посолить, поперчить. Все хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

«БАДЕН-БАДЕН»

➢8 ломтиков хлеба, 200 г говяжьей печени, 100 г сливочного масла, 100 г копченого шпика, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль и перец по вкусу, 1 шт. гвоздики, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонного сока.

Печень и шпик разрезать на маленькие кусочки. Переложить их в кастрюлю. Затем добавить воды, соль, перец, гвоздику, петрушку, мелко рубленную морковь. Все тушить до готовности. Остывшую массу пропустить через мясорубку. Влить лимонный сок, добавить сахар, взбитое масло. Все хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

2–2552

«ФРАНКФУРТ-НА-МАЙНЕ»

➢8 ломтиков хлеба, 200 г вареной или жареной говядины, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 100 г сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Пропустить говядину через мясорубку. Мелко порубить лук и добавить мясо. На разогретой сковороде растопить масло, положить говядину, лук. Все поджарить, вбить 1 яйцо, добавить сметану, соль. Перемешать. Жарить 1—2 минуты.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба, сверху посыпать их тертым сыром.

БУТЕРБРОДЫ С ТРАВАМИ КОЛБАСНО-ОВОЩНЫЕ

➢2 кусочка ржаного хлеба, 1 ст. ложка мелко нарезанной кубиками вареной колбасы, 1 ч. ложка натертой на мелкой терке моркови, 1 ч. ложка измельченных листьев подорожника, 1 ч. ложка сметаны.

Смешать вареную колбасу с натертой сырой морковью, измельченными листьями подорожника, приправить сметаной и красиво уложить на кусочки ржаного хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ

➢На 50 г хлеба – 15 г сливочного масла, 50 г колбасы, маринованный огурец, зелень.

На ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, положить ломтик любой колбасы (рекомендуется употреблять колбасы нескольких сортов, потому что каждый сорт имеет свой вкус, цвет и структуру). Затем украсить бутерброд ломтиками маринованного огурца и зеленью.

БУТЕРБРОДЫ «ЦВЕТОЧКИ»

➢1 булка хлеба, 200 г вареной колбасы, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 40 г зеленого лука, 25 г сметаны, по 75 г огурцов, помидоров, сладкого стручкового перца, соль по вкусу.

Нарезать ломтиками булку. Затем намазать маслом. Сваренные вкрутую яйца крупно порубить, добавить нарезанный лук. Все посолить и перемешать со сметаной. Тонкие кружочки колбасы надрезать в нескольких местах и положить в горячий жир. Кружочки «свернутся в цветочек». Охладить их. Затем наполнить приготовленной начинкой из яиц и положить на ломтики хлеба. Украсить нарезанным соломкой свежим или соленым огурцом, полукольцами перца или дольками помидоров.

БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСНЫМИ «МИСОЧКАМИ»

➢250 г толстой колбасы, 250 г вареной свеклы, 50 г маргарина, корень хрена, 2 яблока, 2 ст. ложки растительного масла, сахар, зелень петрушки, лимонная кислота, соль по вкусу, хлеб.

Очистить свеклу, яблоки и хрен, натереть их на крупной терке, заправить солью, сахаром, лимонной кислотой. Затем всю массу полить растительным маслом. Колбасу нарезать со шкурой кружочками 0,5см. Поджарить ее с одной стороны в очень горячем жиру, чтобы образовались «мисочки». Приготовленный салат положить на хлеб и в каждую колбасную «мисочку». Украсить зеленью петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ КОЛБАСЫ

➢Ломтики белого хлеба, 200 г колбасы, 100 г сливочного масла, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 ч. ложка горчицы, зеленый лук, зелень петрушки.

Пропустить через мясорубку колбасу с яйцами. Затем полученную смесь растереть со сливочным маслом и горчицей. Если масса густая, добавить 1 ст. ложку майонеза или сметаны. Намазать пастой ломтики хлеба; затем посыпать бутерброды зеленью и луком.

БУТЕРБРОДЫ С СОСИСКАМИ И ХРЕНОМ

Ломтик хлеба смазать сливочным маслом, растертым с хреном. Сверху уложить кусочки отварных сосисок. Вдоль одного края ломтика поместить зеленый горошек, вдоль другого – рубленые кубики свежих или соленых огурцов.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМ ХЛЕБОМ

➢4–6 ломтей белого хлеба, 4–6 ломтей мясного хлеба (200–250 г), 2–3 помидора, листья салата, свежий огурец, укроп, 20 г масла или майонеза.

Хлеб смазать маслом или майонезом. Затем покрыть его сплошным куском мясного хлеба. Сверху положить лист салата, дольки помидоров и тонкие ломтики огурца. Можно украсить бутерброды веточкой укропа.

БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ, МАЙОНЕЗОМ И ОВОЩАМИ

➢ *200 г хлеба, 200 г ветчины, 100 г майонеза, по 80 г соленых огурцов, вареной моркови или свеклы.*

Намазать ломтики хлеба смесью рубленой ветчины с майонезом. Украсить бутерброды кружочками огурца, моркови или свеклы.

БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ И ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

➢ *500 г постной ветчины, 200 г сливочного масла, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 банка майонеза, 1 стакан сметаны, 4 помидора, 2 пучка зеленого салата, сахар, соль по вкусу, хлеб.*

Нарезать кубиками ветчину. Затем перемешать ее с майонезом. Для остроты можно добавить 1 ч. ложку горчицы. Сложить один поверх другого листья салата. Свернуть их в рулет и порезать сначала полосами, а потом поперек. Смешать салат со сметаной, заправить сахаром и солью. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом. С одной стороны выложить салат, с другой – ветчину. Посыпать салат крупно рубленным яйцом. Между салатом и ветчиной положить кружочек помидора.

БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

Ветчину (колбасу), сваренное вкрутую яйцо, грибы нарезать мелкими кубиками. Всю массу смешать с майонезом; тщательно перемешать. Приготовленную массу выложить на приготовленные полоски батона, украсить майонезом, который можно нанести с помощью кондитерского шприца или пергаментного пакетика. Каждый ломоть разрезать поперек на 6—8 бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ С ТЕЛЯТИНОЙ, ЯЗЫКОМ ЗАЛИВНЫМ

Мясные продукты нарезать по размеру ломтиков хлеба и оформить яйцом, овощами и зеленью. После этого залить желе. Застывшее мясо или мясные продукты вырезать специальным ножом, чтобы края получились гофрированными, и положить на ломтик хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМ АССОРТИ

Ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими ломтиками, свернуть их в виде трубочек. Затем положить на хлеб и оформить майонезом, горчицей, мелко рубленным желе, а также зеленью.

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С РЫБНЫМИ ПРОДУКТАМИ

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ

➢ *200 г филе сельди, 2—3 помидора или соленых огурца, 2,5 ст. ложки майонеза, 1 вареное яйцо.*

Филе сельди уложить вдоль на приготовленные ломтики батона с одной стороны, с другой положить густой майонез. В середине уложить тоненькие кружочки яйца. Украсить бутерброды ломтиками помидоров или огурцов. Каждый ломтик батона разрезать поперек на 6—8 бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕРНИСТОЙ ИКРОЙ

➢ *160 г пшеничного хлеба, 80 г зернистой икры, 20 г сливочного масла.*

На ломтики хлеба положить аккуратно ложкой икру, а по краям – розочки из масла.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕРНИСТОЙ ИКРОЙ И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

➢ *200 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного маргарина, по 100 г зернистой икры и лимона, 80 г репчатого лука, зелень петрушки и укропа.*

Нарезать ломтиками хлеб, намазать их маргарином; затем положить икру, кружочки лимона, кольца лука. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ИКРОЙ И ЯЙЦОМ

Ломтик круглого белого батона смазать сливочным маслом, сверху положить круглый ломтик сваренного вкрутую яйца. В центре этого ломтика сделать горку из зернистой, паюсной или кетовой икры. По краям яичного ломтика сделать ободок из масла (желток из яйца можно смешать с маслом).

БУТЕРБРОДЫ С КРЕВЕТКАМИ

➢ *1 банка консервированных креветок, сок лимона, зелень петрушки, сливочное масло, хлеб.*

На смазанные маслом ломтики белого хлеба (или булки)

выложить сбрызнутые лимонным соком креветки, украсить их петрушкой.

БУТЕРБРОДЫ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И ЯЙЦАМИ

➢ 6–8 ломтиков белого хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г печени трески, 2 яйца, зелень петрушки.

Ломтики белого пшеничного хлеба намазать маслом. Сверху положить печень трески и покрыть кружочками сваренных вкрутую яиц. Украсить веточками петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ

➢ 50 г хлеба, 15 г сливочного масла, 50 г копченого угря, 1 крутое яйцо, лимон и зелень петрушки для украшения.

Очистить копченого угря от кожи, отделить от хребта, нарезать его косыми кусочками и уложить на смазанные сливочным маслом ломтики хлеба. Украсить яйцом, лимоном и зеленью.

БУТЕРБРОДЫ ИЗ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ С ЛИМОНОМ ИЛИ ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

➢ 50 г хлеба, 15 г сливочного масла, 15 г лососины, лимон, репчатый лук или черная икра для украшения.

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом. Сверху положить ломтики соленой лососины, свернутые рулетиками или фунтиками. Украсить бутерброды веерочками из ломтиков лимона, кольцами репчатого лука или черной икрой.

БУТЕРБРОДЫ С ТРЕСКОЙ И ТОМАТАМИ

Хорошо вымочить треску. Затем нарезать ее и поджарить с подсолнечным маслом. В оставшееся от жаренья масло положить нарезанные крупными кусками помидоры (без кожицы) и слегка поджарить. Готовые помидоры заправить солью, перцем, толченым чесноком. Залитую этим соусом рыбу использовать для бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

➢ 50 г сливочного масла или маргарина, 100 г копченой рыбы, 1 ст. ложка горчицы, красный перец.

Рыбу очистить от костей и нарезать. Затем перемешать ее со взбитым маслом, заправить горчицей и красным перцем.

Вместо масла или маргарина можно использовать смесь майонеза с пропущенным через мясорубку салом. Вкус бутерброда при этом будет еще пикантнее, если украсить его порубленными маринованными в соусе овощами.

БУТЕРБРОДЫ С КИЛЬКОЙ И ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ

➢ 4–6 кусков ржаного хлеба, 20–30 г сливочного, зеленого или горчичного масла, 4–5 килек, 100–150 г ливерной колбасы, соленый огурец, помидор и морковь.

Большой ломоть хлеба смазать маслом, сверху уложить очищенные кильки, полностью покрывая поверхность хлеба. Затем положить на кильки круглые ломтики ливерной колбасы, а между ними – кусочки соленого огурца и помидора или горку тертой моркови.

БУТЕРБРОДЫ С КИЛЬКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

➢ 8 ломтиков хлеба, 3 ч. ложки сливочного масла, 12 килек, 4 ч. ложки нарезанного зеленого лука, 1 вареная картофелина, 0,5 вареного яйца, 2 ч. ложки майонеза.

Нарезать картофель круглыми ломтиками. На ломтики картофеля положить филе килек, свернутое колечками. Затем в середину колечек насыпать нарезанный зеленый лук, предварительно смешанный с майонезом. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, положить ломтики картофеля с кильками, а сбоку – кусочки вареного яйца.

БУТЕРБРОДЫ С РУБЛЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ И ТЕРТЫМ СЫРОМ

➢ 3 ломтика хлеба, 2 соленые сельди, треть городской булки без корки, 2 яйца, 1 антоновское яблоко, 1–2 головки репчатого лука, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки уксуса, 3 ч. ложки сливочного масла, 50 г сыра, соль по вкусу, молотый перец и сахар.

Вымочить сельдь. Филе этой сельди порубить вместе с луком и яйцами, сваренными вкрутую. Затем добавить черствый хлеб, предварительно замоченный в уксусе, натертое яблоко, растительное масло, соль по вкусу, сахар, перец. Все тщательно перемешать. Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить горкой рубленую сельдь и посыпать тертым сыром.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ И ОВОЩАМИ

➢*200 г филе сельди, 100 г помидоров или соленых огурцов, 50 г майонеза, яйцо, сваренное вкрутую.*

Приготовить ломтики батона. На них с одной стороны уложить вдоль филе сельди, а с другой положить густой майонез, а в середину – тоненькие кружочки яйца. Украсить ломтиками помидоров или огурцов. Каждый ломтик батона разрезать поперек на 6–8 бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ С САЙРОЙ, ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ И ЛИМОНОМ

➢*Ломтики белого хлеба, 1 банка сайры, 100 г сливочного масла, 0,5 лимона, 1 ст. ложка майонеза, листья салата.*

Намазать маслом ломтики батона, масло предварительно растереть с майонезом. Затем бутерброды покрыть листиками салата, на каждый положить ломтик рыбы. Бутерброды украсить половинками кружочков лимона или маринованного огурца.

БУТЕРБРОДЫ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ И ОВОЩАМИ

На ломтики хлеба, смазанные сливочным маслом, посередине положить дольки помидора, сваренного вкрутую яйца, огурца, а с обеих сторон – консервированную рыбу (сардины, скумбрия, сайра, шпроты и т. д.). Можно посыпать мелко порезанной зеленью или зеленым луком.

БУТЕРБРОДЫ «МОРСКАЯ МОЗАИКА»

➢*4 ломтика хлеба, 0,5 стакана рыбного фарша, 0,5 луковицы, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 1 ст. ложка сметаны, 1 стакан воды, петрушка.*

В кипящую воду положить рыбный фарш. Варить до готовности. Настоять 10–15 минут. Затем заправить сметаной, мелко нашинкованным репчатым и зеленым луком; намазать на хлеб. Бутерброды украсить петрушкой.

«ЗОЛОТО АТЛАНТИКИ»

➢*8 ломтиков хлеба, 300 г отварной рыбы, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла.*

Рыбу и лук пропустить через мясорубку. Добавить сухарей и поджарить на растительном масле. Приготовленный фарш выложить на ломтики хлеба. Поставить в духовку на 10 минут.

«ОГОРОДНЫЙ КЛАД»

➢*8 ломтиков хлеба, 2 небольшие брюквы, 200 г филе консервированной кильки, 1 луковица, 0,5 стакана отварного риса, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, соль и сахар по вкусу.*

Отварить брюкву, пропустить через мясорубку вместе с килькой. Натереть яблоко на терке, добавить рис, томатный соус, хрен, соль, мелко рубленный лук, сметану, брюкву с килькой. Хорошо перемешать.

Приготовленным соусом намазать ломтики хлеба.

«МОРСКОЕ ДНО»

➢*8 ломтиков хлеба, 8 соленых килек, сливочное масло, зеленый лук.*

Масло намазать на хлеб, на каждый ломтик положить кильку, сверху посыпать луком.

«ДАРЫ ЧЕРНОГО МОРЯ»

➢*8 ломтиков хлеба, 200 г соленой сельди, 200 г сливочного масла, 25 г любых сушеных грибов, 1 помидор, 1 яйцо, зелень.*

Рыбу разделать, нарезать маленькими кусочками. Пожарить грибы, добавить в рыбу. Туда же положить сливочное масло. Затем хорошо перемешать. Яйцо и помидор порезать кружочками. Приготовленной селедочной массой намазать ломтики хлеба. Сверху положить дольки помидора и яйца. Бутерброды украсить зеленью.

«ПИВНОЕ РАЗДОЛЬЕ»

➢*Полбуханки хлеба, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, 4 ст. ложки растительного масла, 2 яйца (сваренных вкрутую), 500 г филе соленой сельди, 2 луковицы, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.*

Хлеб разрезать на маленькие ломтики. Каждый ломтик посолить, поперчить, обжарить в растительном масле вместе с мелко рубленным чесноком. Лук порезать кольцами, яйца – кружочками, филе – небольшими кусочками. Каждый ломтик смазать майонезом, затем положить кружок яйца, лук и кусочек рыбного филе.

Эти бутерброды очень хороши к пиву.

«СЛАДКИЕ ПЕРЧИКИ»

➢8 ломтиков хлеба, 500 г филе соленой сельди, 5 сладких консервированных перцев, 1 яйцо, сливочное масло, зеленый лук по вкусу.

Нарезать перец кольцами или соломкой. Филе сельди, яйцо, лук мелко порубить. На ломтики хлеба положить перец, затем –сельдь. Посыпать яйцом и луком.

«ТИХООКЕАНСКИЕ ГЛУБИНЫ»

➢8 ломтиков хлеба, 100 г филе копченой рыбы, 1,5 ч. ложки сметаны или майонеза, горчица по вкусу.

Пропустить рыбу через мясорубку, добавить сметану, горчицу. Хорошо перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

«СЕВЕРНОЕ МОРЕ»

➢8 ломтиков хлеба, 1 банка рыбных консервов в томате, 2 ст. ложки сливочного масла, укроп, лимонный сок по вкусу.

Рыбу размять деревянной ложкой. Затем добавить укроп, лимонный сок. Перемешать.

Приготовленным паштетом намазать ломтики хлеба.

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ОВОЩАМИ

«ШЕРВУДСКИЙ ЛЕС»

➢8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 небольшой пучок петрушки, укропа или зеленого лука, 1 ч. ложка лимонного сока, соль по вкусу, 4 помидора (любые другие овощи).

Зелень тщательно вымыть. Затем мелко порубить и смешать с мягким маслом. Добавить лимонный сок, соль. Все перемешать. Из этой смеси сформовать колбаски и положить в холодильник на 2–3 часа.

Готовое масло нарезать кусочками, положить на кусочки хлеба и украсить дольками помидоров.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ ИЛИ УКРОПА

Размягчить сливочное масло. Добавить к нему по вкусу соль. Мелко порубить зелень петрушки, соединить ее со сливочным маслом. Нанести полученную смесь равномерным слоем на ломтики хлеба. Зелень петрушки можно заменить укропом. Украсить веточками зелени.

БУТЕРБРОДЫ ВИТАМИННЫЕ «СЮРПРИЗ ДЛЯ МУЖА»

➢4 ломтика хлеба, 1 стакан измельченной молодой крапивы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 4 веточки петрушки, соль по вкусу.

Крапиву промыть и измельчить на мясорубке. Затем смешать ее с размягченным сливочным маслом до однородной массы.

Намазать ломтики хлеба, сверху посыпать яйцом, сваренным вкрутую; положить веточки петрушки.

БУТЕРБРОДЫ «АЙСБЕРГ»

➢3 ст. ложки творога, 5 цветков одуванчика и 2 молодых листика одуванчика, 5 ст. ложек кефира или простокваши, соль по вкусу, сахар, 4 ломтика белого хлеба.

Творог смешать с промытыми и мелко нарубленными цветками и листьями одуванчика, кефиром или простоквашей. Все тщательно перемешать, выложить на ломтик хлеба. Бутерброды можно украсить цветками одуванчика.

БУТЕРБРОДЫ «ВОСТОЧНЫЕ СТРАСТИ»

➢4 ломтика хлеба, по 2 ст. ложки рубленого щавеля и листьев сныти, 1 яйцо, 2 грецких ореха, 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу, сахар.

Промыть щавель, измельчить его с листьями сныти. Сварить вкрутую яйцо. Затем истолочь в однородную массу грецкие орехи. После этого положить в кипящую воду щавель, сныть. Довести до кипения и сразу же снять с огня. Затем охладить зелень в отваре. Слегка ее обсушить, добавить грецкие орехи, рубленое яйцо, растительное масло. Намазать этой смесью ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ ПО-ПОЛЬСКИ

➢300 г зеленого салата с майонезом, рубленая зелень, 1 соленый огурец, 50 г маринованных грибов, батон из пшеничной муки.

Обрезать острым ножом оба конца булки. Затем срезать

корки с боков булки, разрезать вдоль на три полоски одинаковой толщины, намазать маслом или маргарином. На приготовленные полоски батона положить толстым слоем зеленый салат, полить густым майонезом. Украсить все пластинками соленых огурцов, грибами, посыпать зеленью. Разрезать всю булку поперек на 6–8 бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ ХРЕНА И ОРЕХОВ

➢100 г тертого хрена, 1–2 сваренных яйца, 100 г сметаны, 15 г зеленого лука, 20 г ядрышек грецких орехов, соль по вкусу, сахар и лимонная кислота по вкусу.

Очистить хрен. Натереть его на мелкой терке, сбрызнуть разведенной лимонной кислотой. Очистить яйца и мелко порубить. Смешать хрен со сметаной, рублеными орехами, яйцами, солью и сахаром – все смешать до консистенции густой сметаны.

Намазать пастой ломтики хлеба, посыпать рубленым зеленым луком.

БУТЕРБРОДЫ С ПЮРЕ ИЗ ЧЕСНОКА И ОРЕХОВ

Очистить головку чеснока, разобрать на дольки, истолочь. Добавить один стакан ядрышек грецких орехов и снова все истолочь, добавить 2 ст. ложки подсолнечного масла, соль и лимонный сок по вкусу. Массу выложить на ломтики хлеба, украсить их полосками красного перца.

БУТЕРБРОДЫ С ЛУКОМ

➢100 г хлеба, 20 г килечного, селедочного или обыкновенного масла, 1–2 луковицы или 50 г зеленого лука, сметана.

Смазать маслом хлеб. Сверху положить кольца лука или толстый слой рубленого зеленого лука и смазать все сметаной.

БУТЕРБРОДЫ С САЛАТОМ

➢3–5 ст. ложек майонеза, 300 г готового зеленого салата с майонезом, 2–3 ст. ложки маринованных грибов, немного рубленой зелени, 1–2 соленых огурца.

На приготовленные полоски батона или булки положить толстым слоем зеленый салат, полить густым майонезом. Украсить пластинками соленых огурцов, грибами; затем посыпать зеленью и разрезать поперек на 6–8 бутербродов.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ ИЛИ КРУТЫМ ЯЙЦОМ И МАЙОНЕЗОМ

➢250 г зеленого горошка или 3 вареных яйца, 3–5 ст. ложек майонеза, немного рубленой зелени, соль, сахар по вкусу.

Выпарить зеленый горошек, остудить его. Затем смешать с густым майонезом, по вкусу приправить солью и сахаром. На приготовленные ломти булки положить толстым слоем горошек, посыпать рубленой зеленью и разрезать поперек на 6–8 бутербродов.

Вместо горошка можно использовать сваренные вкрутую и порубленные яйца, которые необходимо смешать с густым майонезом.

БУТЕРБРОДЫ С ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ

➢100 г хлеба, 2 ст. ложки майонеза или сметаны, 1 луковица, 1 помидор, соль по вкусу, перец, зеленый лук.

На ломти хлеба положить майонез или сметану. Затем вперемежку тонкие ломти помидора и лука. Посыпать приправами и зеленью.

БУТЕРБРОДЫ БОЛГАРСКИЕ

➢160 г хлеба, 40 г сливочного масла, 4 кружочка помидоров, 1 яйцо или 40 г брынзы, соль по вкусу.

Намазать маслом ломтики хлеба. Сверху положить нарезанные кружочками помидоры. Посолить. Посыпать сваренным вкрутую яйцом или брынзой.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ, БРЫНЗОЙ И ОРЕХАМИ

➢160 г хлеба, 80 г свежих помидоров, 40 г брынзы, 20 г сливочного масла и ядер орехов, 4 маслины.

Порубить орехи. Перемешать их с измельченной брынзой. Ломтики хлеба намазать маслом. Затем положить ломтики помидора, а сверху – рубленые орехи с брынзой. Бутерброды украсить маслинами.

БУТЕРБРОДЫ С ТОМАТОМ-ПЮРЕ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Очистить помидоры. Измельчить лук. Потушить в сливочном масле 10 минут помидоры, нарезанные кружочками, вместе с измельченным луком. Посолить, пропустить через сито. Подождать, пока масса охладится, намазать ее на смазанные сливочным маслом ломтики булочек или хлеба.

Сверху украсить кружочком яйца, предварительно сваренным вкрутую. Затем посыпать бутерброды мелко нарезанным зеленым луком.

БУТЕРБРОДЫ С ОВОЩАМИ И ФИЛЕ СЕЛЬДИ

Густо намазать сливочным маслом ломтики хлеба. Масло предварительно растереть с зеленым луком, рублеными яйцами, сваренными вкрутую, и зеленью петрушки. Посредине положить филе сельди. Затем нарезать кубиками помидоры. Положить их на один край бутерброда, а на другой – свежие огурцы, нарезанные тонкими кружочками и вертикально воткнутыми в масло.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

➢ *Ломтики белого хлеба, 0,25 пол-литровой банки зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 плавленый сырок.*

Нарезать белый хлеб ломтиками. Затем смешать майонез с томатной пастой, сметаной. Намазать приготовленным соусом ломтики хлеба, положить на каждый по 1 ст. ложке салатной смеси, приготовленной из зеленого горшка и плавленого сырка, натертого на крупной терке. Салатную смесь заправить приготовленным соусом. Готовые бутерброды посыпать рубленым яйцом.

БУТЕРБРОДЫ С МАСЛИНАМИ, ЯЙЦОМ И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

➢ *160 г хлеба, 40 г маслин, 40 г репчатого лука, 0,5 яйца, 20 г растительного масла, перец черный молотый.*

Приготовленные ломтики хлеба намазать массой, приготовленной из маслин, нарезанного лука, сваренного вкрутую яйца, масла и перца. Готовые бутерброды украсить половинками маслин.

БУТЕРБРОДЫ С САЛАТОМ ИЗ СЫРОЙ МОРКОВИ

➢ *100 г моркови, 0,5 лимона или 1 ст. ложка клюквенного сока (сахар), 1 ч. ложка майонеза или сметаны, хлеб.*

Натереть морковь на терке. Затем заправить ее лимонным и клюквенным соком. По вкусу добавить немного майонеза или сметаны. Выложить салат на ломтики хлеба. Готовые бутерброды украсить зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С МОРКОВЬЮ И ЧЕСНОКОМ

➢ *2 моркови, 10 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза.*

Отварить морковь. Очистить ее и натереть на средней овощной терке. Затем немного обжарить в масле. В полученную массу добавить мелко нарезанный чеснок, майонез. Все тщательно перемешать. Затем выложить толстым слоем на смазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба. Готовые бутерброды украсить яйцом.

БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ МОРКОВИ И МОРСКОЙ КАПУСТЫ

➢ *100 г морской капусты, 100 г пюре из моркови, 1 ст. ложка сухого молока, 0,5 ч ложки горчицы, сахар, соль по вкусу, 4 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.*

Промыть морскую капусту. Выдержать ее в воде 30 минут и трижды отварить (по 15 минут) при соотношении воды и капусты 3:1, каждый раз меняя воду. Подготовленную капусту выдержать в слабом растворе уксуса с добавлением соли. Затем откинуть капусту на дуршлаг, дважды пропустить через мясорубку. После этого соединить пюре из морской капусты с морковным пюре. Добавить в эту массу сухое молоко, горчицу, сахар, соль, растительное масло и лимонную кислоту. Полученную пасту тщательно взбить, затем охладить. Выдавить пасту с помощью кондитерского мешка на ломтики хлеба. Украсить лимоном и веточками зелени.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕКЛОЙ

➢ *160 г ржаного хлеба, 120 г вареной свеклы, 30 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа или 40 г соленых огурцов.*

Свеклу очистить. Нарезать ее тоненькими кружочками. Ломтики хлеба намазать маслом, уложить на них свеклу. Затем

посыпать готовые бутерброды зеленью или положить ломтики соленого огурца.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕКОЛЬНОЙ ЗАКУСКОЙ

➢ *Ломтики хлеба, 300 г свеклы, 150 г плавленого сыра, 60 г грецких орехов, зеленый лук, чеснок, соль по вкусу.*

Сварить свеклу. Затем вареную свеклу и сыр натереть на крупной терке. Добавить в эту смесь толченые орехи, измельченный чеснок. Посолить, заправить майонезом и тщательно перемешать. Полученную массу выложить на ломтики хлеба. Украсить зеленью или майонезом.

БУТЕРБРОДЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СЕЛЬДЬЮ И ЛУКОМ

➢ *4–6 ломтей ржаного хлеба, 20–30 г горчичного или яичного масла, 5 вареных картофелин, 100 г филе сельди, лук, стручковый перец или помидор, зелень петрушки и укропа, 120 г сметаны.*

Густо смазать маслом большой ломоть хлеба. Покрыть его кусочками картофеля, на них уложить поперечными рядами нарезанные полосками кусочки сельди. Сверху положить рубленый или нарезанный колечками лук. Полить сметаной, украсить зеленью укропа или петрушки, стручковым перцем или помидорами. Можно приготовить бутерброды без сметаны.

БУТЕРБРОДЫ С ПИКАНТНОЙ БАКЛАЖАННОЙ ИКРОЙ

➢ *2 крупных спелых баклажана, 3 головки чеснока, 150 г майонеза, соль по вкусу, зелень, ломтики хлеба.*

Испечь баклажаны, дать им остыть. Затем очистить их от кожуры и мелко порубить. Добавить майонез, соль по вкусу, мелко нарезанный чеснок, все взбить. Полученную икру уложить на ломтики хлеба и посыпать зеленью. Хлеб можно брать поджаренный.

БУТЕРБРОДЫ С САЛАТОМ ИЗ СЫРОЙ КАПУСТЫ

➢ *100 г капусты, 1 ст. ложка кислого сока, 1 ч. ложка сметаны или майонеза (сахар), хлеб.*

Нарезать тонкой стружкой свежую капусту. Затем размять, чтобы из нее вышел сок, заправить кислым соком (лимонным или яблочным). В полученную массу добавить немного сметаны или майонеза или сметаны. Салат красиво выложить на хлеб. Готовые бутерброды украсить зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С САЛАТОМ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

➢ *100 г квашеной капусты, 1 небольшое яблоко, 0,25 моркови, 0,2 корня сельдерея, 1 ч. ложка сметаны, соль, сахар, хлеб.*

Квашеную капусту хорошо размять. Изрубить ее. Затем к ней добавить тертые яблоки, морковь, сельдерей и сметану. Заправить все сахаром и солью. Тщательно перемешать. Салат красиво выложить на хлеб.

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ И С ДОБАВЛЕНИЕМ ГРИБОВ

БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

➢ *200 г грибов, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.*

Можно использовать разные грибы: шампиньоны, опята, боровики, подберезовики и т. д. Грибы хорошо промыть, обсушить, нарезать соломкой и обжарить с луком. Затем жареные грибы заправить сметаной, добавить по вкусу соль и специи. Холодную грибную массу положить на ломтики хлеба, украсить маленькими шляпками грибов и зеленью.

Вместо свежих грибов можно приготовить сушеные или соленые.

БУТЕРБРОДЫ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ И КОПЧЕНОЙ КИЛЬКОЙ

➢ *240 г хлеба, 120 г грибов, 30 г сливочного масла, 60 г кильки, зелень петрушки и укропа.*

Пропустить соленые грибы дважды через мясорубку. Ломтики хлеба смазать маслом. На них уложить грибную массу. Сверху положить копченую кильку и шпроты. Украсить бутерброды мелко нарезанной зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

На ломтик хлеба положить слой вареного картофеля, на него – мелко нарезанные соленые грибы, заправленные жареным луком и растительным маслом. Сверху уложить несколько колечек репчатого лука, а в них – мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

БУТЕРБРОДЫ С ВАРЕНЫМИ ГРИБАМИ И МАЙОНЕЗОМ

➢240 г хлеба, 80 г грибов, 70 г майонеза, зелень петрушки и укропа или зеленого лука.

Отварить белые сушеные грибы. Мелко их порубить. Затем эту массу заправить майонезом, посолить и перемешать. Полученной смесью намазать ломтики хлеба. Украсить мелко нарезанной зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ

➢240 г хлеба, 270 г шампиньонов, по 30 г сливочного масла и маслин, 40 г лимона, 2 яйца, соль по вкусу.

Посолить шляпки свежих шампиньонов. Затем положить их на смазанный жиром противень и запечь в духовом шкафу. Остывшие грибы мелко нарезать, истолочь и перемешать с растертым маслом. Готовую смесь намазать на ломтики хлеба. Бутерброды украсить дольками маслин, кружочками лимона и мелко рубленными яйцами.

БУТЕРБРОДЫ С ШАМПИНЬОНАМИ И СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ

➢200 г маринованных шампиньонов, ржаной хлеб, сливочное масло, 1 вареное яйцо, 1 яблоко, помидоры, зеленый лук, сахар, соль по вкусу.

Грибы нашинковать. Добавить в них сметану, нарезанный репчатый лук, измельченные яйцо и яблоко. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом и покрыть толстым слоем полученной массы. Украсить кусочками помидоров и зеленью.

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ОРЕХАМИ И С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВ

БУТЕРБРОДЫ С ОРЕХАМИ

➢160 г пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, по 15 г ядер орехов разных видов.

Намазать маслом ломтики хлеба. Затем посыпать их толчеными поджаренными орехами.

БУТЕРБРОДЫ «ДЕЛИКАТЕС»

➢50 г любых орехов, 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г отварной курицы. Мускатный орех по вкусу.

Ядра орехов поджарить и перемолоть. Затем вмешать их во взбитое масло или маргарин. Поместить в холодильник, чтобы затвердело. Из полученной массы сделать шарики, которыми украсить бутерброды с отварной курицей. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

➢ *4—6 ломтей черного или белого хлеба, 200 г грибов, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 ч. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 1 помидор, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковица, соль, перец по вкусу.*

Мелко рубленые грибы с добавлением лука пассеровать в сметане, пока соус не загустеет, заправить солью и перцем. На каждый ломоть нанести масло, толстый слой грибной массы. Сверху положить кружочки помидора, кольца лука, посыпать тертым сыром. Запечь бутерброды в горячей духовке, пока верхний слой не подрумянится.

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ И ТВОРОГОМ

➢ *4—6 ломтей белого хлеба, 4—6 кусков жирной ветчины (грудинки), 80 г творога, 1/3 взбитого яйца, перец по вкусу.*

На хлеб положить ломтик ветчины. Затем покрыть его сверху толстым слоем творога, смешанного со взбитым яйцом. Бутерброды посыпать перцем. Запечь их в духовке.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

➢ *1 батон хлеба, 400—500 г мясного фарша с луком, 1—2 яйца, 100 г сливочного масла, щепотка натертого мускатного ореха, соль и молотый перец по вкусу, немного молока или воды, 150 г сыра.*

Приготовить мясной фарш с луком (как для котлет), добавить взбитые яйца, натертый на мелкой терке мускатный орех, соль и перец по вкусу и немного молока или воды для сочности. Все хорошо размешать и даже взбить. Каждый ломтик хлеба,

смазанный маслом, покрыть слоем фарша толщиной 1,5—2 см. Сверху положить тонкие пласты сыра и поставить в разогретую духовку. Запекать лучше в верхней части духовки в течение 15—20 минут, до готовности мяса. Если бутерброды передержать в духовке, то фарш получится недостаточно сочным. Добавление мускатного ореха придаст особый вкус мясу, чем оно и будет отличаться от обыкновенной котлеты.

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ И ЯБЛОКАМИ

➢ *4—6 ломтей белого хлеба, 20 г сливочного масла или маргарина, 150 г копченой домашней колбасы, 2 небольших яблока, 1 помидор, немного хрена, ветчинный жир.*

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в масле. Положить на них тоненькие кружочки жареной колбасы. Затем натереть на крупной терке яблоки, обжарить их в ветчинном жиру, добавить хрен и уложить горкой на колбасу. Бутерброды украсить кружочками помидора.

РОТТЕРДАМСКИЕ ЛОМТИКИ

➢ *2 ломтика белого хлеба, масло, горчица по вкусу, 2 тонких ломтика нежирной ветчины, 2 ломтика сыра «гауда» (или костромского), 2 помидора, красный перец по вкусу, немного зелени петрушки, укропа, зеленого лука.*

Ломтики белого хлеба обжарить. Затем намазать их маслом и слегка горчицей. Положить на каждый ломтик ветчину, сыр и помидор. Посыпать ломтики помидора перцем. Все запечь в духовке. Как только сыр начнет плавиться, бутерброды готовы. Помидоры посыпать зеленью. Рассчитано на одну-две порции.

«ЗАМКИ ЛАУРЫ»

➢ *2 яйца, 0,75 стакана молока, 1 ч. ложка ванили, 8 ломтиков батона, 1 апельсин, немного клубники.*

Вбить в глубокую тарелку 1 яйцо, затем добавить 1 белок, ваниль. К этой массе добавить молоко. Все перемешать. Разогреть сковороду и смазать ее маслом. Обмакнуть с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положить на сковороду и поставить в духовку. Выпекать 5 минут, пока не образуется золотистая корочка.

Готовые бутерброды выложить на тарелку и украсить дольками апельсина, клубникой.

«ЧУДЕСА МАЛЬТЫ»

➢*8 ломтиков хлеба, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сыра, соль по вкусу.*

В разогретой сковороде растопить масло и поджарить муку. Затем добавить молоко, соль. Довести до кипения и тушить 5 минут.

После этого обжарить хлеб в отдельной сковороде на сливочном масле. Залить обжаренный хлеб приготовленным ранее соусом. Сверху посыпать сыром, запечь в духовке.

«ОРАНЖЕВЫЕ ОСТРОВА»

➢*8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 2 большие моркови, 100 г сыра, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 помидора, 2 огурца, немного зелени.*

Хлеб обжарить на маргарине с обеих сторон. Сварить морковь, нарезать ее кружочками. Натереть на терке сыр, разогреть его на маргарине с сухарями. Положить на каждый ломтик хлеба несколько кружочков моркови, а сверху на них – сыр с сухарями. Бутерброды поставить в духовку на 2–3 минуты.

Готовые помидоры украсить дольками помидоров и огурцов.

«ЯИЧНЫЕ СТРАСТИ»

➢*8 ломтиков хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 3 маринованных огурца, 1 луковица, 0,5 банки майонеза, 100 г сыра, соль, перец по вкусу.*

Сварить вкрутую яйца, мелко их изрубить. Порезать лук и огурцы. Перемешать их. Затем добавить яйца, майонез. Все тщательно перемешать.

Положить на каждый ломтик приготовленную смесь. Сверху посыпать тертым сыром. Запечь бутерброды в духовке.

«СПАСЕНИЕ РИМА»

➢*8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы, 4 яйца, 100 г брынзы, 2 ст. ложки крошек белого хлеба, 1 ч. ложка томатного пюре, 50 г сыра.*

Намазать маслом хлеб. Натереть на терке брынзу и сыр. Смешать брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Приготовленную смесь намазать на хлеб. Сверху положить филе рыбы и томатное пюре. Бутерброды запечь в духовке. Готовые бутерброды посыпать тертым сыром.

«ВТОРАЯ ЖИЗНЬ»

➢*8 ломтиков хлеба, 2 яйца, 0,75 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана повидла, 2 ст. ложки измельченных орехов.*

Желтки смешать с сахаром. Затем добавить молоко. Все хорошо перемешать. Обмакнуть с двух сторон ломтики хлеба в приготовленной жидкости, поджарить на сливочном масле.

Всыпать в повидло орехи, перемешать, намазать на хлеб. Переложить бутерброды на противень. Сверху залить взбитыми яичными белками. Поставить бутерброды в духовку на 7–9 минут.

«КУРОРТНАЯ ЖИЗНЬ»

➢*0,25 буханки хлеба (батона), 2 батона, 2 банана, 0,25 граната, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана ванильного сахара.*

Разрезать хлеб на маленькие ломтики. Очистить апельсины и бананы, порезать их большими дольками. Нанизать на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместить в духовку и выпекать, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовить соус: взбить сметану с сахаром, с ванильным сахаром, добавить зерна граната.

Выложить шпажки на тарелку, рядом поставить соус, и можно звать гостей к столу.

«РАДУГА»

➢*8 ломтиков хлеба, 1 морковь, 1 средняя картофелина, 100 г цветной капусты, 0,5 среднего кабачка, 2 яйца, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сахара, соль по вкусу.*

Морковь, капусту, кабачок, картофель отварить и обжарить. К ним добавить зеленый горошек, взбитые яйца со сливочным маслом, соль. Все хорошо перемешать. Овощи положить на ломтики хлеба, посыпать тертым сыром, поставить в духовку на 5 минут.

«ЗАКУСКА СУМОИСТА»

➤*8 ломтиков хлеба, 200 г филе соленой сельди, 0,5 стакана вареного риса, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Хлеб подсушить в духовке. Филе порезать. Лук нарубить и обжарить на сливочном масле. Яйцо взбить.

Положить в кастрюлю филе, лук, рис, залить все взбитым яйцом. Затем поставить на огонь и прогреть. Приготовленную массу намазать на хлеб и запечь в духовке.

«ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ»

➤*8 ломтиков хлеба (батона), 400 г творога, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, сухари.*

Растереть яйца с сахаром; затем добавить творог, сливочное масло, сухари и хорошо перемешать. Приготовленной массой намазать хлеб. Поставить бутерброды в духовку на 1–2 минуты.

«ВИШНЕВЫЙ САД»

➤*8 ломтиков хлеба (батона), 1 стакан вишен без косточек, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.*

Взбить яйца. К ним добавить сахар, молоко, вишни, сливочное масло. Все тщательно перемешать. Приготовленной смесью залить хлеб. Поставить бутерброды в духовку на 5 минут.

«УКРАИНСКАЯ ЗАКУСКА»

➤*8 ломтиков хлеба, 100 г сала, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки.*

Взбить яйцо, добавить молоко, сахар. Хорошо перемешать. Обмакнуть с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости. Положить на каждый ломтик хлеба кусочек сала. Переложить хлеб на сковороду, смазанную сливочным маслом. Бутерброды поджарить.

«УЗНИК ЗАМКА ИФ»

➤*10 сладких сухарей, 4 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка изюма, 2 ст. ложки сливочного масла, немного зелени.*

Растереть желтки с сахаром, добавить молоко. Затем залить этой смесью сухари на 20 минут.

Через 20 минут добавить к сухарям изюм и взбитые белки. Приготовленную массу выложить на противень и запечь в духовке. При подаче порезать на кусочки и украсить зеленью.

«ДЖУНГЛИ АМАЗОНКИ»

➤*8 ломтиков хлеба, 300 г отварного мяса, 1 луковица, 2 ст. ложки сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

Пропустить через мясорубку мясо и лук, добавить к ним сухарей и поджарить на сливочном масле. Вбить в мясо яйцо, положить сметану, соль и жарить 1–2 минуты. Приготовленным фаршем намазать хлеб, переложить на противень, предварительно смазанный маслом. Поставить бутерброды в духовку на 10 минут.

«БЛАЖЕНСТВО НОЧИ»

➤*8 ломтиков хлеба, 200 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 помидор, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковица, соль, перец по вкусу.*

Мелко порубить грибы. Затем их пережарить. К грибам добавить муку, сметану, соль, перец и, постоянно помешивая, тушить, пока соус не загустеет.

Намазать маслом каждый ломтик хлеба, затем грибной массой. Сверху положить дольки помидора, колечки лука и посыпать тертым сыром.

Бутерброды положить на противень или на сковородку, поставить в духовку и запечь, пока верхний слой не подрумянится.

«ЖЕНЕВСКОЕ ОЗЕРО»

➤*8 рогаликов, 100 г сливочного масло, 0,75 стакана сахара, 100 г растертого мака, 0,5 л молока.*

Вскипятить молоко и налить его в глубокую тарелку, добавить сахар, растопленное сливочное масло, мак. Все хорошо перемешать.

Слегка подогреть рогалики на сковороде, затем переложить их на блюдо. Налить молоко в пиалы и подать к столу.

«РАСПЛАВЛЕННОЕ СЧАСТЬЕ»

➢ *8 ломтей хлеба, 8 котлет, 100 г любого сыра, 1 луковица, сливочное масло, соль, перец по вкусу.*

Мелко порубить лук, пережарить его. Сыр порезать пластинками.

Намазать хлеб маслом. Положить на каждый ломтик жареный лук, затем котлету и пластинку сыра. Переложить бутерброды на противень. Запекать в духовке, пока сыр не оплавится.

«БЛИЗНЕЦЫ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 100 г ветчины, 100 г творога, 1 яйцо, перец по вкусу.*

Взбить яйцо; смешать его с творогом. Порезать ломтиками ветчину.

Положить на каждый ломтик хлеба ломтик ветчины, сверху помазать творогом. Затем переложить бутерброды на сковороду или противень. Запекать в духовке, пока хлеб не подрумянится.

«КОНТРАСТЫ ЖИЗНИ»

➢ *8 ломтиков хлеба, 150 г любой колбасы, сливочное масло, 1 помидор, 2 яблока, немного хрена.*

Обжарить в масле ломтики хлеба с обеих сторон. Порезать колбасу кружочками и тоже обжарить. Потереть яблоки на крупной терке, обжарить их. Затем в них добавить хрен.

Положить на каждый ломтик хлеба кусочек колбасы, затем слой протертых яблок, а сверху – дольку помидора.

ОТКРЫТЫЕ ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ-ГРЕНКИ

ГРЕНКИ ИЗ БУБЛИКОВ И БАРАНОК

➢ *На 200 г баранок или бубликов – 1,5 стакана кипятка, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина.*

Сухие бублики или баранки обварить крутым кипятком. Оставить до набухания. Затем обжарить на масле или маргарине.

ГРЕНКИ С СЫРОМ

➢ *На 200 г хлеба – 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки по вкусу.*

Нарезать хлеб ломтиками толщиной 1 см. Поджарить их на масле или маргарине до золотистого цвета. При подаче разложить гренки по тарелкам, посыпать тертым сыром, нарезанной зеленью петрушки и залить бульоном.

ГРЕНКИ С ТВОРОГОМ

➢ *На 200 г хлеба – 150 г творога, 1–2 ст. ложки молока или сметаны, соль и тмин по вкусу.*

Хорошо растереть творог. Смешать его с молоком или сметаной. Пшеничный или ржаной хлеб сбрызнуть водой и разогреть до мягкости в духовке или на сковороде, накрыв крышкой. Разогревать хлеб можно без жира или на любом масле или маргарине. На горячие мягкие гренки намазать толстым слоем творога. В творог при желании добавить немного соли и тмина.

ГРЕНКИ С ТЕРТЫМ СЫРОМ ИЛИ БРЫНЗОЙ И ЯЙЦОМ

➢ *200 г хлеба, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки тертого сыра или брынзы.*

Пшеничный или ржаной хлеб нарезать кубиками или ломтиками, смочить в молоке, взбитом с яйцами, посыпать тертым сыром или брынзой. Поджарить на маргарине до подрумянивания. Подавать к прозрачному бульону или овощному пюре.

ГРЕНКИ С БРЫНЗОЙ И МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

➢ *200 г хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки тертой брынзы, 1 стакан соуса.*

➢ *Для соуса: 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан молока, соль по вкусу.*

Нарезать хлеб ломтиками толщиной 1 см. Подсушить его до золотистого цвета. Полученные сухарики намазать сливочным маслом, посыпать тертой брынзой, сложить на блюдо, залить горячим соусом. Сразу же подать на стол.

Приготовление соуса: пассеровать муку с маслом, развести горячим молоком, посолить по вкусу. Проварить приготовленную массу на слабом огне до получения соуса средней густоты.

ГРЕНКИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

➢ *150 г ржаного хлеба, 25 г растительного масла.*

➢ *Для соуса: 2 дольки чеснока, 0,5 яичного желтка, 60 г растительного масла, 0,5 лимона, вода, соль по вкусу.*

Ломтики хлеба обжарить на масле. Залить их чесночным соусом.

Приготовление соуса: истолочь чеснок, добавить понемногу, растирая, желток и масло. Заправить соком лимона и солью, влить холодной кипяченой воды, чтобы он приобрел консистенцию майонеза.

ГРЕНКИ С ЛУКОМ, ЧЕСНОКОМ И ПЕРЦЕМ

➢ *200 г хлеба, 2 ст. ложки жира, 1 луковица (2–3 дольки чеснока), соль и перец по вкусу.*

Нарезать хлеб ломтиками. Поджарить его с обеих сторон на растительном масле, маргарине или сале. Положить на них нарезанный кольцами поджаренный репчатый лук или растертый чеснок. Посыпать зеленью. Лук или чеснок можно заменить красным молотым перцем. Подавать к пиву, бульону, овощам.

ГРЕНКИ С САЛАТОМ ИЗ СВЕКЛЫ

➢ *На 200 г гренков – 200 г свеклы, 2 ст. ложки растительного масла, уксус, лимонная кислота, сахар и соль по вкусу.*

Сварить свеклу. Пропустить ее через мясорубку или натереть на крупной терке, заправить растительным маслом, уксусом, лимоном или лимонной кислотой, солью, по желанию добавить либо тертый чеснок, лук, либо сахар. Подать пюре на блюде, окружив гренками, поджаренными на растительном масле.

ГРЕНКИ С МОРКОВЬЮ, ТУШЕННОЙ В МОЛОКЕ

➢ *На 200 г гренков – 200 г моркови, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка муки, 0,5 стакана молока, соль и сахар по вкусу.*

Почистить морковь, натереть ее на терке, нарезать кубиками. Тушить до мягкости в сливочном масле или маргарине и молоке. Заправить мукой, смешанной с молоком, прогреть, добавить соль и сахар. Подать пюре на блюде, окружив гренками, поджаренными на сливочном масле или маргарине.

ГРЕНКИ С ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА

➢ *На 200 г гренков – 200 г шпината, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, морковь, редис, соль и помидоры по вкусу.*

Мелко нарезать шпинат, залить небольшим количеством кипятка, вскипятить, влить при помешивании яйцо. Добавить размешанную в воде муку, растительное масло. Все тщательно перемешать. Посолить и еще раз вскипятить. Выложить на блюдо, украсить отварной морковью, редисом и помидорами. Подать пюре на блюде, окружив гренками, поджаренными на сливочном масле или маргарине.

ГРЕНКИ С ФАСОЛЬЮ И МАСЛИНАМИ ПО-АРМЯНСКИ

➢ *На 200 г хлеба – 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки маргарина, 0,5 стакана сухой фасоли, 1 крупная луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 15–20 маслин, соль и молотый черный перец по вкусу.*

Отварить фасоль (предварительно замочив ее). Мелко нарезанный репчатый лук обжарить в растительном масле, добавить томат-пюре и пассеровать. Добавить молотый красный перец и сваренную фасоль. Посолить. Затем влить немного горячей воды и варить на слабом огне до тех пор, пока жидкость не выпарится (следить, чтобы не подгорело). Хлеб нарезать квадратиками, смочить в молоке и во взбитом яйце, обжарить. Готовую массу из фасоли выложить на блюдо горкой,

посыпать молотым черным перцем. Вокруг положить гренки, между ними – маслины.

ГРЕНКИ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ГРИБАМИ

➢ *150 г хлеба, 240 г грибов, 25 г сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки и укропа или лука, перец черный молотый, соль по вкусу.*

Шляпки свежих крупных грибов одинакового размера уложить на смазанный жиром противень. Посолить. На каждую шляпку положить немного масла, посыпать перцем. Запечь шляпки в духовке. Желтки сваренных вкрутую яиц растереть с солью, выложить на грибы. Посыпать мелко рубленной зеленью.

Ломтики хлеба поджарить с обеих сторон. Остудить. На каждый ломтик положить по одной грибной шляпке, вокруг расположить рубленые белки, смешанные с зеленью и специями.

ГРЕНКИ С БАКЛАЖАНАМИ

➢ *На 200 г хлеба – 3 ст. ложки растительного масла, 2 средних баклажана, 2 помидора, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.*

Ломтики хлеба слегка смочить в воде. Затем поджарить до золотистого цвета на растительном масле. Из баклажанов приготовить пюре. Добавить в него помидоры, соль и растительное масло. Разложить пюре на гренки. Посыпать зеленью.

ГРЕНКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА СО СВЕКЛОЙ, ЧЕСНОКОМ, МАЙОНЕЗОМ

➢ *На 200 г ржаного хлеба – 1 небольшая свекла, 6–8 долек чеснока, 2 ст. ложки майонеза.*

Ломтики ржаного хлеба смочить водой и обжарить на сковороде в растительном масле. На гренки положить натертую на крупной терке вареную свеклу, смешанную с толченым чесноком и майонезом.

ГРЕНКИ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

➢ *200 г хлеба, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г соленых грибов, 0,5 луковицы, зелень.*

Ломтики хлеба сбрызнуть водой и поджарить на растительном масле с обеих сторон. Соленые грибы мелко порубить вместе с репчатым луком, заправить растительным маслом и положить на гренки. Гренки украсить свежей или сушеной зеленью укропа или веточками петрушки, сельдерея, кинзы или зеленым луком.

ГРЕНКИ С КОЛБАСОЙ И ПОМИДОРАМИ

➢ *200 г хлеба, 150 г колбасы, 500 г помидоров, 50 г репчатого лука, 4 яйца, 40 г сливочного масла, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа.*

Ломтики хлеба обжарить. На горячие гренки положить обжаренные ломтики помидоров, лук и колбасу. Из яиц приготовить глазунью, выложить на колбасу, поперчить. Гренки можно посыпать рубленой зеленью.

ГРЕНКИ С КОЛБАСОЙ, ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ

➢ *200 г хлеба, 100 г колбасы, 2 помидора, 2 луковицы, 3 ст. ложки сала, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени, соль по вкусу.*

Хлеб нарезать ломтиками, обжарить с обеих сторон. Сложить гренки в кастрюлю, накрыть крышкой, поставить на пар, чтобы не остывали. Репчатый лук нарезать, обжарить до золотистого цвета. Колбасу нарезать ломтиками, слегка обжарить. На каждый гренок положить обжаренную колбасу, лук, кусочки помидоров, посыпать мелко нарезанной зеленью. Приготовленные гренки лучше подавать горячими.

ГРЕНКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ ПО-ТАТАРСКИ

➢ *4–6 ломтиков хлеба, 20 г маргарина, 200 г мяса без костей, 1 луковица, 2 желтка, 3–4 кильки, 1 маринованный огурец, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.*

Ломтики хлеба поджарить и подсушить так, чтобы снаружи они хрустели, а изнутри оставались мягкими. Мясо наскоблить или пропустить через мясорубку, добавить сырые желтки, рубленые кильки и огурец. Посолить, поперчить. Уложить полученную массу на поджаренные ломтики хлеба, украсить их зеленью петрушки. Желтки можно не смешивать с мясом. Тогда в горке мяса сделать углубление, подмешать туда желток одного яйца (для большей устойчивости можно окружить кольцами лука).

ГРЕНКИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

➢4–6 ломтей хлеба, 200 г фарша, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка воды или сметаны, 0,5 яйца, 1 ч. ложка сливочного масла, соль и перец по вкусу, 6 листьев салата, 1 соленый или свежий огурец, 1 помидор, жир (или растительное масло).

Ломтики хлеба поджарить. Фарш смешать с водой или сметаной, яйцом, растопленным маслом и рубленым луком. Посолить, поперчить. Сделать фрикадельки (25–30 штук), отварить их в небольшом количестве воды или поджарить в жире или масле. На одном краю ломтика хлеба положить фрикадельки (5–6 штук), на другом – лист салата и нарезанный огурец. Сверху уложить половинку помидора.

ГРЕНКИ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

➢200 г хлеба, 100 г копченой грудинки, 3 помидора, зелень, сушеный укроп.

Копченую грудинку нарезать ломтиками. Положить их на хорошо разогретую сковороду и обжарить без жира. Затем снять со сковороды ломтики грудинки и на жире, вытопившемся из грудинки, обжарить ломтики хлеба. Затем на этом же жире обжарить нарезанные кружочками свежие помидоры. На каждый гренок положить по ломтику грудинки и по кружку помидора, полить соусом, оставшимся от обжаривания помидоров. Посыпать гренки свежей зеленью или сушеным укропом. Подавать к столу горячими.

ГРЕНКИ С ЖАРЕНОЙ СВИНИНОЙ И ЛУКОМ

➢180 г хлеба, 160 г свинины, 100 г соуса «Южный», по 60 г репчатого лука и топленого свиного сала, черный молотый перец по вкусу, зелень петрушки, укропа или сельдерея, соль по вкусу.

Свинину нарезать на кусочки, слегка отбить, поперчить и поджарить с салом. Затем добавить соус. Полученную массу хорошо проварить. Готовое мясо положить на гренки, сверху – поджаренный лук, посыпать мелко нарезанной зеленью.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И ЯИЧНИЦЕЙ

➢200 г ржаного черствого хлеба, 100 г ветчины, 4 яйца, 40 г свиного сала, зелень петрушки и укропа или зеленый лук.

Ломтики хлеба и ветчину обжарить. Из яиц приготовить глазунью. На гренки положить ветчину. Затем сверху положить глазунью. Посыпать зеленью.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИННЫМИ КОЛБАСКАМИ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

➢8 ломтиков хлеба, 100 г вареной ветчины, 25 г сыра, горчица, красное столовое вино, сливочное масло, растительное масло, зелень петрушки.

Нарезать ломтиками ветчину. Смазать ломтики горчицей. На них уложить ломтики сыра, сверху сбрызнуть красным вином. Свернуть ветчину с сыром в колбаски и закрепить деревянной шпилькой.

Колбаски смазать растительным маслом и обжарить до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Поджаренные колбаски уложить на поджаренные на сливочном масле гренки и украсить зеленью петрушки.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ, ЯБЛОКАМИ И ПОМИДОРАМИ

➢4–6 ломтиков хлеба, 20 г маргарина, 200 г копченой грудинки (ветчины, бекона), 2 яблока, 1 помидор, хрен.

Большие ломтики хлеба обжарить с двух сторон в маргарине. На жареный хлеб положить тоненькие жареные ломтики ветчины. Протертые на крупной терке яблоки обжарить на ветчинном жиру, заправить хреном и положить горкой на ветчину. Рядом положить ломтики помидоров. Подавать к столу сразу же.

ГРЕНКИ С ЯЙЦАМИ ПОД СОУСОМ

➢200 г хлеба, 30 г сливочного масла, 2 яйца, по 50 г шпика и помидоров.

➢Для соуса: 30 мл сливок, 30 г сыра, 2 яичных желтка, черный молотый перец, соль по вкусу.

Ломтики хлеба слегка обжарить. Из яиц приготовить глазунью. Шпик и дольки помидоров обжарить и положить на хлеб, сверху – глазунью. Полить соусом и подать к столу.

Приготовление соуса: тщательно смешать сливки, яичные желтки и тертый сыр. Поставить эту массу на водяную баню. Варить до загустения, постоянно помешивая. Приправить специями.

ГРЕНКИ С СЕЛЬДЬЮ, КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ И ЯИЧНИЦЕЙ

➢4–6 ломтиков черного хлеба, 20 г сливочного масла или маргарина, 1 сельдь, 1 стакан картофельного салата, яичница из двух яиц, 1 помидор, зелень петрушки и укропа.

Ломтики хлеба слегка поджарить на маргарине. Половину

бутерброда покрыть картофельным салатом, рядом горкой уложить яичницу. Сельдь нарезать узкими ломтиками, уложить их в ряд на картофельный салат и на яичницу. Украсить помидорами и зеленью.

ГРЕНКИ СО ШПИКОМ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ, ХРЕНОМ, ПОМИДОРАМИ

➢ *200 г хлеба, 150 г ветчины или 100 г шпика, помидоры, огурцы, редис, хрен и зелень по вкусу.*

С жирной ветчины срезать сало. Поджарить ее на нем или на шпике ломтики хлеба. Сверху положить мелко рубленную ветчину или поджаренный шпик, а также дольки помидоров, или огурцов, или редиса и немного хрена или зелени.

ГРЕНКИ С САРДИНАМИ

➢ *4 ломтика хлеба, 4—8 консервированных сардин (1—2 на каждый ломтик хлеба), 3—4 ч. ложки сливочного масла, 1—2 помидора, 4 кружочка или дольки лимона, веточки петрушки и зеленый салат.*

Нарезать белый хлеб четырехугольными ломтиками без корки. Слегка поджарить их в сливочном масле. Сразу покрыть сардинами, украсить дольками лимона, помидора и веточками петрушки. Рядом положить листики зеленого салата.

ГРЕНКИ С РЫБОЙ И ХРЕНОМ

➢ *4—6 ломтиков хлеба, 20—30 г сливочного масла, 200—300 г свежей или копченой рыбы, 2—3 ст. ложки тертого хрена, 2—3 ст. ложки сметаны, 1 помидор или морковь, красный стручковый перец, укроп или зеленый лук, соль по вкусу.*

На продолговатый ломоть поджаренного или смазанного маслом и хреном хлеба уложить большой кусок вареной, жареной или копченой рыбы. Сверху и рядом положить сметану, смешанную с тертым хреном. Рядом – ломтики помидора или моркови, измельченного стручкового перца, украсить зеленью укропа, рубленым луком.

ГРЕНКИ С СЫРОМ ПО-АНГЛИЙСКИ

➢ *6 ломтиков (толстых) батона, 250 г тертого твердого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 0,125 л пива, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 1 ч. ложка горчицы, 1—2 желтка.*

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво.

Затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также влить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения.

Полученной массой намазать гренки и поставить их на несколько минут в духовку.

ГРЕНКИ «НОВОГОДНЯЯ ЗАКУСКА»

➢ *400 г хлеба, 1 стакан молока или воды, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 300 г вареной колбасы или ветчины, 3 яйца, сваренных вкрутую.*

➢ *Для заливки: 1 банка майонеза, 100 г ветчины или колбасы, 1 соленый огурец.*

➢ *Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан молока, сок 0,5 лимона.*

Хлеб нарезать ломтиками. Смочить их в холодной воде или молоке, а затем во взбитых яйцах. Обжарить ломтики хлеба в сильно разогретом жире до золотистого цвета. На каждый гренок положить ломтик ветчины или колбасы, на них – кружок яйца, сваренного вкрутую. Гренки поместить на блюдо, залить майонезом, смешанным с мелко нарезанной колбасой или ветчиной и солеными огурцами и украсить маслинами или красным острым стручковым перцем (маринованным). По бокам положить соленые огурцы, морковь, кусочки яиц, сладкий перец, веточки зелени. Вместо майонеза можно приготовить соус.

Приготовление соуса: пассеровать муку со сливочным маслом. Смесь развести молоком, посолить и прокипятить. После этого добавить тертый сыр, лимонный сок или винную кислоту. Соус довести до кипения и снять с огня.

ГРЕНКИ СО ШВЕЙЦАРСКИМ СЫРОМ И СЫРОКОПЧЕНЫМ ФИЛЕ

➢ *20 ломтиков хлеба, 20 ломтиков швейцарского сыра (120—150 г), 10 ломтиков сырокопченого свиного филе, 50 г сливочного масла.*

Длинный батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Каждый ломтик намазать тонким слоем масла и покрыть ломтиками сыра. Между двумя ломтиками, покрытыми сыром, положить ломтик филе. Таким образом, получается толстый гренок с сыром и филе внутри (края гренка выровнять). Гренки перевязать довольно крепкой белой ниткой, положить на противень и поместить в сильно разогретый духовой шкаф на 8—10 минут. Гренки снаружи должны быть хрупкими, а внутри мягкими. Подавать как горячую закуску, удалив нитки.

ГРЕНКИ ОСТРЫЕ

➢ *10 ломтиков хлеба, 50 г швейцарского сыра, 40 г сливочного масла, 4–5 ст. ложек молока, соль, молотый красный перец по вкусу.*

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками, толщиной 1 см и сбрызнуть молоком. Сыр натереть, перемешать с растопленным маслом, посолить, намазать этой смесью ломтики, сверху посыпать молотым перцем. Гренки положить на лист и поместить в сильно нагретый духовой шкаф на 5 минут. Подрумяненные до золотистого цвета гренки подавать горячими к прозрачным супам или как закуску.

ГРЕНКИ ПРОСТЫЕ

Белый хлеб нарезать ломтиками толщиной примерно 0,5 см. Ломтики могут быть квадратные, в виде ромбиков, кружков, звездочек и т. д. Размер их примерно 4–5 см. Сливочное масло растереть с тертым сыром. Этой смесью смазать кусочки хлеба, запечь их в духовке так, чтобы гренки получились румяными, но не сухими. Подают гренки с бульонами или как закуску.

ГРЕНКИ ОСТРЫЕ (ДЬЯБЛИ)

Делают так же, как предыдущие, но масло растирают с тертым сыром, яйцом, помидором и добавляют молотый красный (или черный) перец.

ГРЕНКИ С ПОМИДОРАМИ И ЯЙЦОМ ПО-ПОЛЬСКИ

➢ *60 г варено-копченой корейки, 2–3 помидора, 4 яйца, 3–4 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу.*

Батон обрезать от нижней корки, нарезать на ломтики толщиной 0,5–1 см. Поджарить слегка на сковороде без жира. Сдвинуть в сторону на сковороде и на освободившемся месте поджарить с обеих сторон 4 кружочка толсто нарезанных помидоров. Отдельно поджарить на жире яйца. Выложить гренки на блюдо, на них положить помидоры. На помидоры положить корейку, а на нее – поджаренное яйцо, которое посолить и посыпать перцем. Все залить горячим соусом, оставшимся от жаренья помидоров, смешанным со сметаной. Блюдо украсить зеленью.

ГРЕНКИ ФРАНЦУЗСКИЕ

Нарезать хлеб кусочками толщиной 0,5 см. Так же нарезать яблоко. Намазать одну сторону хлеба маслом и положить намазанной стороной на противень. Другую сторону хлеба покрыть кремом, приготовленным из тертой брынзы, желтка и муки. Сверху положить по кусочку яблока, которое покрыть хорошо взбитым белком. Можно на яблоко положить крем. Запечь в духовке до образования розовой (золотистой) корочки.

ГРЕНКИ «МСЬЕ»

➢ *2 тонких ломтика черствого хлеба, 50 г сыра, 50 г ветчины, 30 г сливочного масла.*

Намазать маслом два ломтика хлеба с двух сторон. Положить на один ломтик кусочек сыра и кусочек ветчины, накрыть вторым кусочком хлеба. Положить на сковороду или противень и поставить в духовку. Когда сыр расплавится, а корочка хлеба станет золотистой, гренки готовы. Рецепт рассчитан на одну порцию.

ГРЕНКИ «МАДЕМУАЗЕЛЬ»

Приготавливают так же; только вместо ветчины берут телятину или курицу.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ ПО-ПОЛЬСКИ

➢ *6 ломтиков хлеба, 60 г сливочного масла, 200 г ветчины, 30 г жирного сыра, 0,5 стакана сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см. Намазать маслом или маргарином с обеих сторон. Ветчину порубить или пропустить через мясорубку, перемешать с тертым сыром. В приготовленную массу положить сметану (сметана должна быть густой), посолить по вкусу, намазать ломтики массой с одной стороны толстым слоем. Поставить гренки в нагретую духовку на 10 минут.

Можно приготовить другим способом: ветчину порубить, смешать со сметаной, положить на ломтики хлеба, покрыть густым соусом из хрена. Запечь. Подать на блюде, украшенном веточкой зеленой петрушки или листиками салата. Вместо ветчины можно использовать колбасу, но не сухую, окорок.

СЛОЕНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

САНДВИЧИ

САНДВИЧИ СЫРНЫЕ

➢ *1 батон, 100 г голландского сыра, 4 яйца, 50 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г растительного масла, 1 шт. кочанного салата, соль по вкусу.*

Батон разрезать наискось на 24 ломтика, смазать их маслом. Запечь в горячей духовке. Между двумя ломтиками положить кусочек сыра. Яйцо с мукой и солью размешать, обмакнуть гренки в приготовленном тесте, быстро обжарить на разогретом масле. Готовые сырные сандвичи выложить на кочанный салат. (Перед обжариванием соединить гренки деревянной шпилькой, чтобы не расклеивались.)

САНДВИЧИ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ И СЫРОМ

➢ *300 г хлеба (12 ломтиков), 1 банка консервов тунца или лосося, 100 г сыра, 1 банка майонеза, 2 яйца, 1,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки готовой (столовой) горчицы, 1 ст. ложка зеленого лука.*

Мякиш хлеба разрезать на 12 ломтиков, 6 ломтиков уложить в форму, покрыв их ломтиками сыра. Растереть вилкой рыбные консервы (тунец или лосось) с майонезом. Покрыть этой массой ломтики сыра.

Сверху покрыть остальными кусочками хлеба. Яйцо взбить с молоком, посолить, добавить столовую горчицу, мелко нарезанный зеленый лук. Этой смесью залить содержимое формы. Запечь в духовке на небольшом огне до светло-коричневого цвета.

САНДВИЧИ С СЕЛЕДОЧНОЙ МАССОЙ

➢ *200 г хлеба, 150 г селедочной массы (100 г сельди, 2 ст. ложки сливочного масла).*

Ржаной или пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см. Намазать половину ломтиков селедочной массой слоем

1 см, закрыть другой половиной ломтиков хлеба и поставить на 5–7 минут в хорошо разогретую духовку.

Приготовление селедочной массы: очистить сельдь от кожицы и костей, мякоть порубить и смешать со сливочным маслом.

САНДВИЧИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

➢ *400 г хлеба, 200 г колбасы или ветчины, 150 г сливочного масла, 100 г острого твердого сыра, 180 г помидоров, горчица, соль по вкусу.*

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Слегка намазать их маслом с обеих сторон. Сложить ломтики попарно, положив между ними кусочки колбасы, смазанный горчицей ломтик сыра, кружочек помидора. Обжарить с обеих сторон на сковороде под крышкой, придавив грузом. Подать горячими с салатом.

САНДВИЧИ С ФАРШЕМ ИЗ ВЕТЧИНЫ И СЫРА

➢ *1 батон хлеба, 100 г сливочного масла, 1 банка ветчины, 100 г твердого сыра, 1 ст. ложка майонеза, перец по вкусу.*

Консервированную ветчину хорошо измельчить, смешать с сыром, натертым на мелкой терке, добавить перец и, при желании, лимонный сок по вкусу. Из хлеба сформировать прямоугольник и разрезать его вдоль на две половины. Размягченное сливочное масло растереть с майонезом и обильно смазать им одну половину хлеба. На нее выложить фарш из ветчины и сыра, накрыть другой половиной. Завернуть в фольгу или новую полиэтиленовую пленку и положить в холодильник, чтобы хлеб пропитался. Перед подачей на стол батон разрезать поперек на сандвичи одинакового размера.

САНДВИЧИ ПО-ЧЕШСКИ

➢ *1 батон, сливочное масло, 300 г ветчины.*

➢ *Для салата: 1 яблоко, 2 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 1 свежий огурец, 1 соленый огурец, 3 вареных картофелины, зеленый салат, майонез, соль по вкусу, сахар, перец, зелень.*

Разрезать батон пополам, намазать маслом. Сверху толстым слоем положить салат, приготовленный из рубленых овощей, яблок и зелени. На салат положить ломтики ветчины и закрыть другой половиной батона. Завернуть в фольгу или полиэтиленовый мешочек и положить в холодильник, чтобы про-

питался. Перед подачей на стол разрезать на равные по размеру сандвичи.

ПОЛОСАТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

ПОЛОСАТЫЕ ОВОЩНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

➢ *1 большой ломоть черного хлеба, 1 морковь, 1 небольшая свекла, 30 г зеленого лука, 1 картофелина, 1 ст. ложка гороха, 1–1,5 ст. ложки сметаны или майонеза, соль по вкусу, (помидор или стручковый перец), 35 г сливочного масла.*

Ломоть хлеба покрыть любой масляной смесью. Свеклу, картофель и горох отварить, морковь может быть вареная или сырая. Вареные овощи нарубить или нарезать мелкими кубиками, сырые – натереть. Все овощи в отдельности смешать со сметаной или майонезом, посолить. Уложить на бутерброд полосами, причем свеклу рекомендуется класть рядом с зеленым луком, чтобы не окрасились другие овощи.

Хорошо использовать помидоры и стручковый перец. Готовый бутерброд разрезать на небольшие четырех- или треугольные ломтики.

ПОЛОСАТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С МАЙОНЕЗОМ

➢ *1 большой ломоть белого хлеба, 3–4 ст. ложки разноцветного майонеза (обычный, зеленый, красный), (вареная или жареная рыба).*

Из шприца или тюбика выжать на хлеб разноцветные полосы майонеза. При желании одну полоску можно составить из кусочков вареной или жареной рыбы. Большой бутерброд разрезать на мелкие.

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ-КАНАПЕ

КАНАПЕ С ИКОРНЫМ МАСЛОМ

➢ *200 г хлеба, 50 г икорного масла, 50 г голландского сыра, зелень петрушки.*

На ломтики хлеба намазать икорное масло. На него положить небольшой фунтик из голландского сыра и украсить веточкой петрушки.

КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

➢ *200 г хлеба, 250 г паштета из зеленого лука, 50 г консервированных огурцов.*

Хлеб нарезать ломтиками. Затем нарезать его кубиками размером 30х30 мм, на него выложить из корнетика паштет и украсить огурцами.

КАНАПЕ С САЛАТОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

➢ *100 г белого хлеба, 20–30 г сливочного масла, лимонный сок, 100 г салата, орехи, яблоки.*

Небольшие ломтики хлеба намазать сливочным маслом, заправить лимонным соком. Вареный сельдерей нарезать маленькими кубиками, перемешать с толчеными орехами, майонезом или сметаной, заправить. Салат уложить горкой на бутерброд, украсить ломтиками сырого или вареного яблока и толчеными орехами. (Чтобы нарезанное сырое яблоко не темнело, его нужно хранить в лимонном соке или растворе лимонной кислоты.)

КАНАПЕ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

➢ *100 г свежего или сухого хлеба, 20–30 г сливочного масла, 80–100 г зеленого салата.*

Хлеб намазать сливочным маслом. Сверху горкой уложить салат, украсить каким-либо подходящим продуктом (килькой, ветчиной, яйцом, помидором, зеленью и т. д.).

КАНАПЕ С ХРЕНОМ И ПОМИДОРОМ ИЛИ РЕДИСОМ

➢100 г черного хлеба или хрустящих хлебцев, 40 г хренного масла, или хрена и сметаны, небольшие помидоры или редиски, укроп или зелень петрушки.

Большой ломоть хлеба смазать хренным маслом. Затем разрезать ломоть на маленькие ломтики. На каждый бутерброд положить один небольшой помидор или редис, вдавив его в масло. Вместо масла хрен можно смешать и со сметаной. Полученная смесь не должна быть слишком жидкой.

КАНАПЕ С ГОЛЛАНДСКИМ СЫРОМ

➢20 ломтиков рогалика, 50 г голландского сыра, 80 г сливочного масла, зелень петрушки.

Ломтики рогалика смазать сливочным маслом. Украсить бутерброды кружочком из голландского сыра и веточкой петрушки.

КАНАПЕ С СЫРОМ И ЛОСОСЕМ

➢20 ломтиков рогалика, 50 г сливочного масла, 60 г твердого сыра, 50 г копченого лосося.

Ломтики рогалика смазать сливочным маслом. На них выложить небольшой кусочек сыра и красного лосося в масле.

КАНАПЕ С СЫРОМ ПО-ВЕНГЕРСКИ

➢350 г хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 ст. ложка каперсов, 1 ч. ложка красного перца.

Размешать сливочное масло и тертый сыр. Посолить и поперчить красным перцем. Затем добавить мелко нарезанные каперсы. Полученной смесью намазать тонкие ломтики батона, запечь в духовке.

КАНАПЕ С СЫРОМ

➢350 г хлеба, 210 г сыра, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка томатной пасты.

На гренки круглой формы намазать сливочное масло, положить по ломтику сыра такой же формы и размера. В центре ломтика сыра из фасонной трубочки выпустить небольшую горку сливочного масла розового цвета (с томатной пастой), посыпать тертым сыром.

КАНАПЕ С СЫРОМ И КИЛЬКОЙ

➢100 г хлеба (6–8 шт. соленого печенья), 30 г сливочного масла, (20–30 г килечного масла), 3–4 кильки, 80 г сыра, редис.

Гренок или хрустящий хлебец смазать сливочным маслом, сверху положить рубленую кильку. На кильку положить толстый ломтик сыра, тонкие кусочки редиса.

КАНАПЕ С СЫРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

➢100 г хлеба, 20–30 г сливочного масла, 80–100 г сыра, грецкие орехи, редис или темный виноград, (свежие вишни).

Ломтики хлеба покрыть сливочным маслом, сыром или плавленым сыром. Нарезать квадратные бутерброды. На каждый из них уложить толченые грецкие орехи, рядом положить небольшой целый редис, ягоду винограда или вишню.

КАНАПЕ С СЫРОМ И ПИВОМ

➢350 г хлеба, 4 ст. ложки пива, 1 ч. ложка горчицы, красный перец.

Распустить сыр в кастрюле на слабом огне. (Все время необходимо помешивать.) Затем добавить пиво, готовую горчицу. Гренки поджарить, залить смесью сыра с пивом и посыпать красным перцем.

КАНАПЕ С ЯЙЦОМ И ГРИБАМИ

➢100 г хлеба, 20–30 г сливочного масла, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки грибов, лимонный сок, оливковое масло, соль, горчица по вкусу, зелень петрушки или зеленый лук.

Остывший гренок смазать сливочным маслом. Сваренное вкрутую яйцо нарезать ломтиками, желток вынуть, размельчить вилкой. Маринованные грибы размельчить, смешать с яичным желтком, заправить солью и горчицей. На бутерброды разложить кружочки белка, а в середину положить горкой грибную массу. Затем украсить бутерброды небольшими грибками, листьями петрушки или зеленым луком.

КАНАПЕ ПО-БЕРЛИНСКИ

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, положить ветчину и половину персика. Затем накрыть бутерброды сыром. Запекать в духовке, пока сыр не начнет плавиться.

КАНАПЕ С АНЧОУСАМИ

Покрыть одну половину канапе нарезанным яичным белком, другую половину – растертым желтком. Посередине положить половину филе анчоуса.

КАНАПЕ С ОМЛЕТОМ И ВЕТЧИНОЙ

➢ *100 г хлеба, 40–50 г ветчинного масла или масла и ветчины, омлет из 0,5 яйца, 1 помидор, зелень петрушки или укропа.*

Остывший гренок смазать ветчинным маслом или покрыть ломтиком ветчины. Сверху положить кусочек омлета. Украсить ломтиком помидора, зеленью петрушки или укропа.

КАНАПЕ С ХРЕНОМ И МЯСОМ

➢ *100 г черного хлеба или хрустящих хлебцев, 30–40 г хренного масла, 60–80 г жаркого, ветчины или колбасы, зелень петрушки или помидор.*

Большой ломоть хлеба смазать хренным маслом, разрезать на квадратные ломтики. К каждому бутерброду прикрепить с помощью бутербродной вилочки свернутый в трубочку кусочек жаркого, колбасы или ветчины, в который воткнуть листик салата или кусочек помидора.

КАНАПЕ С СОСИСКАМИ, СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

➢ *350 г хлеба, 11 сосисок, 2 помидора, 150 г сыра.*

Ломтики хлеба поджарить с одной стороны, вдоль них уложить по три половинки сосисок, сверху украсить ломтиками помидоров и сыра. Запекать в духовке до расплавления сыра. Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.

КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ И ФРУКТАМИ

➢ *100 г хлеба, 20–30 г сливочного или зеленого масла, масло с хреном или красным перцем, 60–80 г паштета, маринованные фрукты или чернослив.*

Хлеб смазать маслом, разрезать на маленькие бутербродики. Затем положить толстый слой паштета или ливерной колбасы, сверху – кусочек маринованных фруктов или половину вареного чернослива.

КАНАПЕ С ЯЙЦОМ И ИКРОЙ

➢ *100 г хлеба, 20–30 г сливочного масла, 50–60 г черной или красной икры.*

Круглые гренки смазать сливочным маслом. Сверху положить ломтик яйца, в середину его – немного соленой икры. Для приготовления этих бутербродов из яиц можно удалить желток, размельчить его вилкой и смешать с маслом. Ломтики хлеба густо смазать полученным маслом, уложить кольцо яичного белка и в середину – горкой икру.

КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ И ЯБЛОКАМИ

➢ *100 г черного хлеба, 20–30 г масла (горчичное масло, масло с хреном или яйцом), 40–50 г сельди, консервированные яблоки.*

Хлеб намазать маслом, сверху уложить рубленую сельдь и украсить кусочком яблока. Чтобы получить более сочный бутерброд, можно на хлеб положить ломтик яблока побольше и сверху – рубленую сельдь или пару тонких ломтиков сельди.

КАНАПЕ С ПЕЧЕНЬЮ КОПЧЕНОЙ ТРЕСКИ

Слегка намазать каждое канапе сливочным маслом, покрыть печенью трески. Сверху полить несколькими каплями лимонного сока. Можно растереть печень трески со сливочным маслом (0,3 массы печени), заправить солью, перцем и соком лимона. Намазать этой массой канапе.

КАНАПЕ С ЭСТРАГОНОМ

Намазать бутерброды маслом с эстрагоном. Сверху положить ломтик ветчины, покрыть листочками эстрагона.

КАНАПЕ НО-НО-НАНЕТ

Намазать канапе анчоусным маслом. Посередине положить кружок яйца, вокруг разложить ряд очищенных креветок, концы которых находят один на другой. На яйцо положить немного майонеза. Канапе слегка посыпать мелко нарезанной зеленью.

КАНАПЕ С УГРЕМ ИЛИ ЛОСОСЕМ

➢ 100 г хлеба, 20—30 г сливочного масла, 60—80 г угря или лосося, укроп.

Подсушенный хлеб покрыть тонким слоем сливочного масла. Сверху положить кусочек угря или волнистый тонкий кусочек лосося. Бутерброды украсить укропом.

КАНАПЕ С КРЕВЕТКАМИ

Приготовить канапе из маленьких булочек, разрезав их вдоль. Намазать слоем майонеза, положить по листику салата, а с обоих концов по очищенной креветке.

НОРВЕЖСКОЕ КАНАПЕ

На канапе, намазанное сливочным маслом, положить по кусочку копченого говяжьего мяса. Вокруг положить острый сельдерей.

СОДЕРЖАНИЕ

Бутерброды на любой вкус

Обложка дизайн-группа «Форпост»
Редактор Рублев С.
Корректор Барыбин Е.
Верстка Дудченко А.

Подписано в печать
с оригинал-макета 19.11.2007.
Формат 84×108$^{1}/_{32}$. Бумага газетная.
Гарнитура «Таймс». Усл. печ. л. 3,36.
Заказ № 2552. Тираж 20000 экз.

ООО ИД «Владис»
344064, г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 9
Адрес электронной почты: vladis-book@aaanet.ru
Сайт в Интернете: www.vladisbook.com

ООО «ИД «РИПОЛ Классик»
107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.
Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

Отпечатано в типографии
ОАО "Издательство "Самарский Дом печати".
443080, г. Самара, пр. К. Маркса, 201.

Бутерброды — это простые, доступные, вкусные и питательные блюда. С помощью этой книги Вы сможете приготовить горячие бутерброды, гренки, сандвичи, канапе и гамбургеры. Приятного аппетита!

